ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В ВЫПУСКЕ:

> Чтобы колбасы были вкусными

> Приготовление домашних колбас: вареных, жареных, запеченных, сырокопченых, ливерных, кровяных и др., сало впрок

> Устройства и приспособления для холодного и горячего копчения в домашних условиях. Копчение «Жидким дымом»

> Мясные консервы, тушенка, паштет, желатин из куриных лапок

> Фирменные рецепты наших читателей из мяса нутрии, кролика, субпродуктов

- Домашние колбасы
  - Слово к читателю
  - Чтобы колбасы были вкусными
    - Выбираем поросенка
    - Откорм и убой
    - Влияние кормов на качество продукции
    - «Убойные» советы
    - Народные приметы и поверья
    - Финал на птичьем дворе
  - Приготовление мясных колбас
    - Подготовка кишок
    - Домашняя свиная колбаса
    - Варено-копченые
    - Сыровяленая полендвица
    - Кровяные
  - Сало впрок
    - Ода салу
    - Как посолить сало
    - Сало под гнетом
    - Как сохранить сало…
  - Копчение в домашних условиях
    -
    - Копченое сало
    - Мини-коптильня в квартире
    - Для холодного копчения
    - Бочка для горячего копчения
    - Рулет
    - Коптильня на чердаке
    - Копченый язык
    - Хранение копченых колбас

- «Жидкий дым» — новое слово в технологии копчения
- Вкусно, но долго не хранится
- Мясные консервы
- Фирменные рецепты читателей «Нашей кухни»

Домашние колбасы

Слово к читателю

К концу осени-началу зимы куры и хрюшки, гуси и барашки жирок нагуляли, а тут уже и морозы крепчают — самый лучший период забоя домашней живности. Теперь важно мясные продукты переработать и, по возможности, сохранить на более долгий срок. В одиночку, конечно, с этой работой справиться тяжеловато, и от помощи вряд ли откажется и молодая, и умудренная житейским опытом хозяюшка. В помощь всем, кому предстоит нелегкая, но с очень вкусным результатом работа, предлагаем познакомиться с проверенными многолетней практикой рецептами наших читателей, в разное время опубликованными на страницах «Нашей кухни», и которые мы, по мере сил, обобщили и собрали в этой брошюре. Здесь есть практически все, что нужно знать увлекающимся домашним колбасным производством — от покупки кабанчика до копчения, соления, вяления или приготовления тушенки. Готовьте, пробуйте и наслаждайтесь натуральным вкусом блюд, приготовленных своими руками.

Еще Татищев отмечал, что русские умели солить мясо уже при Святославе. По Карамзину, ветчину приготовляли при князе Владимире Красное Солнышко. На его знаменитых пирах в Киеве, как повествуют былины, подавали окорока. Упоминает о колбасах и «Домострой» XVI века. И все-таки широкое появление колбас на Руси связано с эпохой Петра Великого. По его зову среди прочих ремесленников явились к нам и немецкие колбасники. Бывшие у немцев в учениках русские очень скоро сами научились делать сосиски и колбасы по русскому вкусу. Так, к примеру, появилась углицкая колбаса, изобретенная прасолом Русиновым, и другие с местными названиями.

Первые чисто русские колбасные производства появились в городах подмосковных губерний. До революции в России насчитывалось около 2500 колбасных предприятий. Из них только 46 изготовляли колбасы фабричным способом. Остальные представляли собой небольшие мастерские при мясных лавках.

К колбасному производству относится не только изготовление самих колбас. К нему относят и приготовление разных сортов свинины, ветчины, солонины и т. п.

Чтобы колбасы были вкусными

Выбираем поросенка

Главное, как поросенок ест. Хватает всей пастью без разбора — отлично. Ест не спеша, перебирая, но все без остатка — хорошо или удовлетворительно. Сосет, перебирает и оставляет свою еду — плохо.

Нормальный поросенок должен быть средней упитанности. Щетина на нем чистая, блестящая, не тусклая. Кожа гладкая, нешелушащаяся, чуть розоватая. А уши просвечивающиеся. Здоровый поросенок должен быть веселым, подвижным, с ясными глазами, охотно принимать или грызть любой корм. Хвост у него закручен колечком.

Не гонитесь за лоснящимися, отпоенными молоком с сахаром — они спокойны, гладки, много спят, но уже испорчены: всякая другая еда для них не интересна. У здорового поросенка визг звонкий, отрывистый, В у слабого или больного — приглушенный, иногда даже беспричинный. По форме лучший поросенок — на высоких ногах, с длинной ровной спиной, без перехвата за лопатками.

Зубы верхней и нижней челюстей должны совпадать, иначе поросенок будет глотать плохо пережеванную пищу, а от грубой и неизмельченной даже отказываться.

При удачном выборе поросенка вы приобретете живую акцию, которая всегда в цене. Дивиденды от нее будут расти по 400–500 г живого веса в сутки — на радость вашей семье.

Откорм и убой

Для изготовления колбас наиболее подходит мясо свиньи. Свинью проще прокормить, она быстрее растет, чем корова или бык. Ее откорм продолжается 2–4 месяца. При откармливании свиньи хлебом ее мясо становится светлым, нежным, волокнистым, жир — плотным, белым, с розоватым оттенком. При откармливании отбросами мясо станет темнее, жир — мягким, желтоватым.

Перед убоем, если животное привезено издалека, ему необходимо дать отдохнуть не менее суток. За день до убоя не дают пищу. Это делают для получения более вкусного мяса.

Перед закалыванием свинью обычно оглушают ударом колотушки по лбу между ушами. Закалывают в лежачем положении либо в висячем острым ножом в горло, в нижнюю левую часть шеи, по направлению к груди. Нож не запускают слишком глубоко, иначе может произойти внутреннее кровотечение. Под рану подставляют ведро, чтобы стекла кровь. Для сохранения крови свежей ее по мере истечения взбивают. В таком случае не образуются сгустки. Хранят кровь в холоде, но так, чтобы она не замерзла.

После убоя свинью опаливают или ошпаривают кипятком с тем, чтобы очистить от щетины. При использовании свинины в свежем виде ее лучше ошпаривать. Если свинина предназначена для посолки, то ее опаливают.

Потрошат тушу свиньи после ошпаривания или опаливания. При этом ее вешают за задние ноги и делают продольный разрез посередине брюха. Грудную кость разрубают вдоль пополам. Затем осторожно вынимают внутренности (кишки без повреждения, мочевой пузырь без пролития мочи в брюхо, печенку без разрыва желчного пузыря), разрез промывают водой и вытирают чистой тряпкой. Те внутренности, которые пойдут в дело (кишки, печенка, ливер), тщательно прополаскивают и слегка просушивают.

Влияние кормов на качество продукции

• **Улучшают качество мяса и сала** ячмень, рожь, горох, люпин, пшеница, картофель, морковь, свекла сахарная, полусахарная и кормовая, молочные отходы, зеленая масса бобовых.

• **Снижают качество свинины** гречиха, кукуруза, пшеничные отруби, свекольная патока (однако при использовании этих кормов можно получить свинину высокого качества, если в рационе доля кормов первой группы будет составлять 40–50 %)

• **Ухудшают качество свинины** соя, овес, жмыхи, рыбные и пищевые отходы. Они содержат значительное количество растительных жиров, придают специфический запах. За 1,5–2 месяца до убоя эти корма исключают из рациона. В период откорма в кормосмесях они должны составлять не более 25 %.

«Убойные» советы

Примерно за 12 часов до убоя свинью сажают на голодную диету, воды же все время дают вволю. Забивать лучше прямо на земле: свинью валят на правый бок или опрокидывают на спину и острым узким ножом наносят резкий удар в шею (между головой и грудной клеткой). Очень важно сразу перерезать переднюю полую вену и сонные артерии.

Обескровливается туша 5–6 мин., затем ее можно разделывать. Со свиной мясо-сальной и сальной кондиции шкуру снимают обязательно. С мясных можно не снимать, а только опалить щетину паяльной лампой или горящими пучками соломы. Чтобы шкура не подгорала, места опаливания время от времени протирают мокрой тряпкой и скоблят ножом.

Шкуру со свиней снимают хорошо заточенным ножом. Сначала делают надрезы вокруг головы (на уровне затылочного гребня), вдоль брюха, вокруг суставов конечностей и вдоль них с внутренней стороны. Снимать шкуру начинают с ног, затем переходят на живот, грудь, лопатки. Одной рукой её натягивают на себя и вверх, другой — при помощи ножа осторожно отделяют от сала так, чтобы не допускать порезов. Переворачивая тушу вправо-влево, снимают шкуру с боков и спины, с задними и передними окороками работают без ножа, отделяя шкуру кулаком с оттопыренным большим пальцем.

Следующая операция — нутровка, ее лучше производить на подвешенной туше. По белой линии живота (посередине) делают разрезают грудной клетки до заднего конца туловища. При этом брюшную стенку желательно поддерживать изнутри указательным и средним пальцами, чтобы защитить от порезов кишечник. Из разрезанной туши извлекают внутренности и сразу же отделяют желчный пузырь. С кишок и желудка снимают жир, выпускают их содержимое и тщательно промывают. Саму тушу не моют, иначе мясо быстро испортится. Затем ее на двое суток помещают в прохладное место с температурой +3–5 град.

Топором тушу разрубают на две вертикальные половины и отделяют ножом от каждой полутуши лопатку, перерезав ножом мышцы. Затем между первым и вторым крестцовыми позвонками отделяют окорок, а оставшуюся часть разрубают на корейку, грудинку и шею, предварительно отсоединив от них по хрящевым сочленениям грудную кость.

Для консервирования снятую шкуру сворачивают вдоль по хребту щетиной наружу и оставляют на 30–45 минут для остывания. Не более, чем через 2 часа со шкуры удаляют прирези

сала, очищают от загрязнений и расстилают щетиной вниз на чистом, посыпанном ровным слоем соли полу, тщательно расправляют и сверху также засыпают солью. На каждый килограмм веса шкуры расходуют 300 г соли. После того, как хорошо втерли соль в шкуру, сворачивают ее пакетом (щетиной наружу) и оставляют на 6 суток в помещении с температурой не ниже 8 град.

Народные приметы и поверья

• Свинью убивают в период новолуния, чтобы сало было беленьким. Если резать «старой луной», сало пожелтеет.

• Во время, когда убивают свинью, нельзя вспоминать знакомых или родственников, которые живут далеко: свинья долго будет освежаться; нельзя вспоминать и умерших: мясо и сало быстро начнут протухать.

Финал на птичьем дворе

Чтобы получить мясо хорошего качества, надо правильно организовать забой птицы, качественно обработать тушки и при необходимости суметь их сохранить длительное время.

Перед забоем птицу не кормят 24 часа, не менее. Если ее убивать без этой «просидки», то мясо в брюшной области может приобрести зеленый оттенок из-за разложения оставшегося в пищеварительном тракте корма. Чтобы желудок и кишечник быстрее и полнее очистились, птице во время «просидки» вместо питьевой воды дают 2 %-ный водный раствор глауберовой соли: курице — 80, утке — 120, гусю, индейке — 300 г. Срок хранения тушек птицы, получившей слабительное через 6 часов после последнего кормления, увеличивается более чем в два раза.

Забивая птицу, постарайтесь как можно полнее обескровить тушку, это улучшает ее товарный вид и продлевает срок хранения.

Приготовление мясных колбас

Подготовка кишок

Для приготовления колбас используют тонкие и толстые кишки, а также желудок свиньи. Кишки нужно обработать сразу после забоя животного, пока они не потеряли эластичность. Кишечник осторожно отделить от брыжейки и жира и опустить в таз с водой. Затем весь кишечник разрезать на две-три части, чтобы было удобнее освободить его от содержимого. Каждую часть сложить вдвое и отжать, пропуская между пальцами. Потом кишки промыть несколько раз в холодной воде. Промытые кишки вывернуть и очистить от слизистой оболочки тупой стороной ножа, вывернуть кишки можно с помощью круглой палки.

Окончательно обработанные кишки нужно еще несколько раз промыть, причем, в последнюю воду нужно положить несколько кристалликов марганцовки, это поможет удалить неприятный запах.

Если набивка кишок будет проводиться вскоре после обработки, их нужно оставить в воде; если эту работу откладывают хотя бы на одни сутки, кишки надо посолить. Связанные в пучки кишки обильно пересыпать солью и сложить в ящик или другую тару так, чтобы рассол с них стекал. Кишки, долго лежавшие в рассоле, быстро портятся. Хранить соленые кишки нужно в прохладном подвале при температуре 5 град, без доступа света.

Более длительное время кишки можно хранить в сухом виде. Для этого их нужно надуть воздухом, завязать и развесить. После просушки, когда кишки становятся шуршащими, воздух из них нужно выпустить, кишки смотать и хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Перед заполнением фаршем кишки в течение нескольких часов нужно вымочить в холодной воде, а соленые — в теплой.

Кишки удобно очищать так: нарезать примерно по метру, промыть изнутри и снаружи под холодной водой и оставить в соленой воде часа на три.

После этого вывернуть их под струей воды (так удобнее и быстрее) и очистить двумя карандашами (не круглыми, а с ребрышками). Сжать пальцами карандаши и протянуть через них кишку.

Затем вывернуть обратно, немного просушить и можно начинять фаршем.

.

Домашняя свиная колбаса

Рецепт 1. **На 5 кг свинины — 1 кг сала, по 0,5 ч.л. молотого душистого и черного перца, 0,5 ч. л. кориандра или кардамона, 1–2 шт. тертого мускатного ореха, 10 г спирта, 180 г соли, 2 г пищевой селитры, 10 г сахара, 3 зубка чеснока.**

Пропустить свинину через мясорубку и смешать с мелко нарезанным свиным шпиком. Прибавить по вкусу соль, черный и душистый перец, кориандр, мускатный орех, спирт, селитру, сахар, сок толченого чеснока, а также немного мясного бульона. Тщательно перемешать. Фарш должен быть мягким, не очень соленым. Прикрепить к мясорубке жестяную трубку для наполнения кишок. Заранее подготовить тонкие, хорошо промытые внутри, вывернутые свиные кишки и держать, пока готовится фарш, в холодной воде. Кишки эти поочередно натянуть целиком на трубку, потом осторожно, чтобы не порвать, в них ввести при помощи мясорубки фарш. Особенно туго набивать колбасы не следует.

Просушить колбасы в течение нескольких дней в прохладном, хорошо проветриваемом месте, затем предназначенные для хранения колбасы закоптить, остальные употребить свежими (пожарить или сварить).

Колбасы, предназначенные для хранения, следует набивать плотнее, в их фарш не прибавлять бульон и положить больше соли и перца, чем в свежие колбасы.

Рецепт 2. **На 1,5 кг свиного мяса — 1 ч.л. соли, по 0,5 ч.л. черного молотого перца и сахара, 5–6 шт. душистого перца, 1 ст.л. майорана.**

Мясо отделить от костей, нарезать кусочками, пересыпать сахаром и солью, оставить на сутки в прохладном помещении для засолки. Сало нарезать маленькими кубиками и также поставить на холод. Затем пропустить мясо 2 раза через мясорубку, в фарш добавить воду или бульон, пряности, тщательно вымешать и положить нарезанное сало. Приготовленные кишки плотно наполнить мясным фаршем. Концы завязать нитками. Готовые колбасы отварить в соленой воде или коптить в дыму.

Наденица

На 1 кг свинины — 5 г черного молотого перца, 20 г соли, 3 г тмина, 3 г чабреца, тонкие свиные кишки.

Мясо мелко нарубить и смешать с солью и измельченными приправами. Подержать эту смесь 24 часа в прохладном месте и набить ею тщательно промытые кишки. Подвесить колбаски сушиться в прохладном проветриваемом месте, через каждые 1–2 дня прессуя их скалкой или бутылкой.

«Старик» по-бански

На 2 кг свинины (филейная часть) — 300–400 г хребтового сала (шпика), 50 г соли, 10 г черного молотого перца, 10 г тмина, 500 г рубца (1 шт.).

Мясо и сало мелко нарезать, добавить к ним соль и крупно смолотые приправы. Смесь хорошо размешать и наполнить ею рубец. Зашить и натереть мелкой солью. Положить между двумя досками и держать под тяжестью месяц, периодически переворачивая. Затем вымыть холодной водой, подсушить, посыпать деревянными стружками и подвесить сушиться в проветриваемое прохладное место.

Украинская

На 1 кг полужирной свинины — 15–20 г соли, 1/4 ч.л. перца (черного и душистого пополам), 2 дольки чеснока.

Доброкачественное сырое свиное полужирное мясо разрезать на кубики в 1,5–2 см. Примерно 1/4 веса свинины пропустить через мясорубку. Затем все мясо хорошо перемешать с солью, чесноком, молотым перцем. Чеснок предварительно тонко измельчить ножом, либо, еще лучше, растереть в ступке с солью. Полученной массой — фаршем — заполнить кишечные оболочки.

Разрезав подготовленную кишку на несколько частей по 25–30 см каждая, их туго завязать с одного конца шпагатом или суровой ниткой. Набивать фарш можно простейшими приспособлениями — воронкой, рожком. Заполнять кишечную оболочку можно и руками: левой расправить края оболочки, а правой — щепоть за щепотью вкладывать фарш. Плотно набив кишку, туго завязать второй ее конец. Наколоть колбасный батон в нескольких местах чистой иголкой, булавкой или небольшим тонким шильцем.

Затем колбасные батоны варить 30–40 мин. в воде с температурой 80–85 град. После этого колбасу либо обжарить в жире, либо запечь в духовке.

Деликатесная

2,5 кг свинины, 400 г шпика, 3,5 ст. толченых сухарей, 2–4 сырых яйца, 3 ст. сливок, соль, сахар, корица — по вкусу.

Свежий шпик цельным куском положить в кастрюлю и залить водой. Варить до тех пор, пока он не станет совсем мягким. Готовый шпик нарезать небольшими кусочками.

Свежую свинину также нарезать кусочками, добавить толченые и просеянные сухари, сырые яйца, сливки, корицу, соль, сахар. Все тщательно перемешать с кусочками шпика. Наполнить этим фаршем кишки, завязать их с обоих концов и варить в воде полчаса на сильном огне.

Тутырма

(вареная домашняя колбаса)

Для начинки используют говядину или субпродукты. К ним добавляют крупу (рисовую, пшенную, гречневую или овсяную), репчатый лук, яйцо, перец, соль, молоко или бульон. В качестве оболочки используют кишки крупного рогатого скота или мелкого (овец, коз), но лучше всего брать говяжьи или конские. Кишки обработать: соскоблить ножом слизистую оболочку и тщательно промыть, завязав один конец кишки ниткой, вывернуть ее наизнанку и заполнить начинкой.

С говядиной и рисом

На 1 кг мяса (мякоти) — 100 г сырого риса (или 250 г отварного), 100 г репчатого лука, 300–400 г молока или бульона, 1–2 яйца, соль, перец — по вкусу.

Жирную говядину (мякоть) пропустить с луком через мясорубку (можно нарубить), положить в фарш яйцо, перец, соль и тщательно перемешать. Добавить немного молока или холодного бульона и сырой или отварной промытый рис. Начинка для тутырмы должна быть жидкой.

Наполнить две трети обработанной кишки готовой начинкой и завязать открытый конец. До конца начинку класть не следует, так как при варке крупа разваривается, и оболочка тутырмы может лопнуть. Начиненную тутырму привязать к скалке,

опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой и варить. Подавать в горячем виде.

По желанию тутырму можно нарезать порциями и поджарить с жиром на сковороде или в духовке. Можно жарить и целиком.

К тутырме подают айран, холодный катык или горячий мясной бульон.

Праздничная

1 кг свинины, 200 г внутреннего свиного жира, 1 кг говядины, 100 г чеснока, 3 ч.л. черного крупномолотого перца, 50 г коньяка, соль.

Мясо промыть, освободить от пленок и мелко нарезать. Чеснок растолочь, сало нарезать мелкими кубиками. Смешать мясо, сало и чеснок, добавив коньяк, перец и соль. Хорошо перемешанную массу вынести на холод, выдержать 5–6 часов и затем начинить ею подготовленные кишки. Перевязывая кишки суровой ниткой, сформовать колбаски нужной длины и свернуть их колечком, сводя завязанные концы. Колбаски проколоть вилкой, уложить на противень и запечь в духовке до готовности.

Ветчинно-рубленая

1,25 кг говядины, 0,5 кг нежирной свинины, 750 г жирной свиной грудинки, 2,5ст.л. соли, 0,5 ч.л. сахара, по 10 г молотого черного и красного перца, 2–3 дольки чеснока.

Говяжье мясо (с задней ноги и лопатки) зачистить от соединительной ткани и пропустить 2 раза через мясорубку, влить 0,5 л воды и хорошо вымешать. Жирное и нежирное свиное мясо нарезать ломтиками, засолить и поставить в холодное место на 12–24 часа. Говяжий фарш перемешать со свининой и пряностями так, чтобы кусочки свиного мяса были равномерно распределены в фарше. Полученный фарш набить в тонкие свиные кишки, концы их завязать. Варить колбасу около часа (по желанию, можно и пожарить).

Начинять колбасу можно через воронку, сделанную из пластмассовой бутылки. Один конец кишки туго перевязать шпагатом или суровой ниткой, в другой вставить воронку и тоже завязать ниткой, чтобы не соскальзывала. В воронку положить фарш и аккуратно заталкивать его в кишку, следя, чтобы не было пустот, иначе при варке в них будет собираться сок, а это

нежелательно. Плотно начинять кишки тоже ненужно, а то оболочка при дальнейшей обработке порвется. Наполненные кишки через каждые 30–40 см перевязать, а потом свернуть кольцом и соединить концы.

С говядиной

1 кг говядины, 1 кг полужирной свинины, 500 г соленого шпика, 60 г соли, 1/4 ч.л. сахара, 1 ч.л. черного молотого перца, 2 ч. л, красного молотого перца, 5 г кориандра, 1–2 дольки чеснока.

Говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить 0,5 л воды, соль, сахар и перемешать. Свинину и шпик нарезать на куски весом 50-100 г, перемешать. Все поставить в холодное место на 12–24 часа. Говяжью массу еще раз пропустить через мясорубку, свинину нарезать мелкими кусочками, шпик — кубиками. Подготовленные продукты смешать с пряностями, полученным фаршем набить подготовленные тонкие свиные кишки, через 20–25 см закручивая и завязывая их. Варить или жарить до готовности.

Из свинины

1 кг свинины, 2–3 луковицы, 1–2 дольки чеснока, мускатный орех, лавровый лист, майоран, перец, соль — по вкусу.

Свинину с луком мелко порубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить нарубленный чеснок, соль, измельченные пряности и перемешать. Наполнить фаршем промытые свиные кишки, концы туго перевязать ниткой, уложить спиралью на сковороду и наколоть вилкой. Колбасу запечь в духовке с обеих сторон, периодически поливая выделяющимся соком. Если сока мало, можно добавить немного воды или сухого вина, сбрызнуть соком лимона или граната. Подавать сразу после приготовления с жареным или отварным картофелем.

Стерилизованная

На 10 кг колбасного фарша: 6 кг говядины, 3 кг свинины, 5 долек чеснока, 1 кг шпика, 0,5 г черного перца, 2 ч.л. сахара, 1,5 л воды, 300 г соли.

Измельченное в мясорубке мясо вымешать с водой и солью, добавить перец, сахар, толченый чеснок, шпик, тщательно перемешать. Фаршем наполнить тонкие свиные кишки, предварительно обработанные нарезанный мелкими кубиками, и промытые. Перевязать их так, чтобы колбаски входили в литровые банки. Перед варкой колбаски желательно немного подкоптить {около часа) в горячем дыму или подсушить часа два около печки. Затем сложить их в банки, залить кипящим *рассолом* **(1 л воды и 40 г соли),** закатать крышками и поставить в бак для стерилизации. Стерилизовать 2,5 часа, достать после полного остывания воды в баке.

«Чайная» из кроличьего мяса

Для приготовления 5,5 кг колбасы надо взять 4,6 кг мяса кролика, 300 г шпика, 100 г крахмала, 120 г соли, 5 г сахара, 2 г пищевой селитры, 3 г перца молотого (смесь душистого и черного).

Мясо смешать с солью, сахаром, селитрой и оставить в холодном месте на сутки. Затем дважды пропустить через мясорубку и добавить к фаршу крахмал, перец. Постепенно добавляя воду (1 ст. воды на 1 кг фарша), тщательно вымесить до получения однородной массы. После этого в фарш добавить измельченный шпик, хорошо вымешать. Фарш набить в кишки (желательно в говяжьи) и варить при температуре 80–85 град, (до кипения не доводить). Следует учесть, что длительность варки зависит от диаметра колбас. Тонкие варят 40–50 мин., толстые — до 1,5 часов, а синюги — до 3 часов.

Любительская

800 г мякоти утки с кожей, 800 г говядины, 0,5 головки чеснока, соль, специи.

Говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а мякоть утки с кожей пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Измельченное мясо перемешать, добавить соль, специи, мелко нарубленный чеснок и снова перемешать. Этим фаршем наполнить кишки и жарить на сковороде в жире, а затем довести до готовности в духовке.

Кишки лучше набивать фаршем вдвоем. Из мясорубки убрать режущие части и *привинтить специальную трубку. На нее надеть*

конец кишки. Один человек кладет фарш в мясорубку и крутит ручку, другой — левой рукой зажимает конец кишки, а правой в нужный момент снимает ее с трубки, регулирует полноту наполнения.

Из гусиной ножки

Со свиной грудинки и двух ножек гуся снять кожу, а мясо порезать на мелкие кусочки. Полученный фарш смешать **с солью (на 1 кг 1 ст.л.), чесноком (по вкусу) и пряностями.** Этой смесью начинить **свиные** кишки и прокоптить сутки в теплом дыму, чтобы колбаски пропеклись.

Варено-копченые

Крестьянская

800 г постной говядины с тазобедренной части, 800 г постной свинины с лопатки или тазобедренной части, 400 г шпика без шкурки, 50 г соли, 2ст.л. белого молотого перца, 1 ч.л. молотого мускатного ореха, 1 ч.л. майорана, половина тертого зубчика чеснока, 1 ч.л. горчичных семян.

Пропустить через мясорубку говядину, свинину и шпик. Пряности смешать с солью и посыпать ими фарш. Все тщательно перемешать 5 мин. и полученной смесью наполнить свиные кишки. Длина колбасок — 20 см. Колбаски прокоптить горячим способом в течение часа и сварить в горячей воде при 75 град. Колбасный фарш можно использовать и для консервирования. 400-граммовую банку стерилизовать 2 часа.

Мозговая

1,3 кг прослойной свиной грудинки без шкурки, 400 г постной свинины, 300 г свиных мозгов, 50 г соли, 1 ст.л. белого молотого перца, 2 ч.л. молотого душистого перца, 1 ч.л. молотого мускатного ореха и 100 г тертого лука.

Сырое мясо и очищенные свиные мозги пропустить через мясорубку. Добавить пряности и хорошо перемешать. Затем наполнить фаршем свиные кишки и перекрутить колбаски, придавая им нужную длину. Коптить теплым дымом не менее часа, а затем варить в горячей воде при 70 град. При желании свежую колбасу можно жарить без копчения.

Нежирная говяжья

1,5 кг постной говядины, 500 г прослойной говядины, 40 г соли, 1 ч.л. порошка «Магги», 1 ч.л. молотого мускатного ореха и половина тертого зубчика чеснока.

Пропустить мясо через мясорубку. Смешать пряности и всыпать их в фарш, все тщательно перемешать. Готовым фаршем наполнить свиные кишки. Коптить теплым дымом в течение часа, а затем варить 30 мин. при температуре 70 град, или жарить без копчения.

«Твердокопченая»

Чтобы получилась колбаса не хуже чем с какого-нибудь признанного мясокомбината, нужно точно соблюдать пропорции продуктов и режим их переработки.

Взять 3,5 кг филейной части говядины, столько же нежирной свинины, 3 кг соленого сала, 1 ст. соли, 2 ч.л. сахара, по 1 ч.л. черного и душистого перца в порошке, 30 г аскорбиновой кислоты.

Колбаса из свежего мяса, полученного вскоре после забоя, будет вкуснее. Мясо освободить от сухожилий, пленок, жира. Нарезать куски по 300–400 г и натереть их солью. Если на дворе тепло (стало быть, и в погребе будет не холодно), то соли вместо одного стакана нужно взять стакан с четвертью.

Мясо сложить в эмалированную посуду, завязать плотной тканью и оставить на 5 дней в холодном месте при температуре 1–2 град.

После этого можно готовить колбасу. Все куски говядины и свинины пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Сало очистить от соли, мелко порезать, смешать с фаршем и добавить все остальное: сахар, перец двух видов и аскорбиновую кислоту. Аскорбинка — консервант. Она не только не даст портиться колбасе, но и более-менее сохранит цвет мяса.

Фарш с добавками тщательно перемешать руками. Это очень важный процесс, на него нужно затратить не менее получаса.

Заранее подготовить эмалированные ванночки или тазики и выложить в них фарш так, чтобы слой его был не выше 5 см. Оставить на два дня в холодном месте и уже после этого начинить фаршем кишки. Можно пользоваться обычной мясорубкой.

Крутить ручку мясорубки нужно осторожно. Фарш в кишке длиной полметра передвигать рукой на противоположный край. Заполнив, завязать крепкой ниткой с двух сторон, а концы связать вместе. Там, где видны пустоты, проколоть иголкой, что бы вышел воздух.

Колбаски, которых получается 15–17 штук, навесить на палку и отнести в прохладное место, чтобы фарш уплотнился.

Через неделю колбасу можно коптить. Держать ее в коптильной камере 2–3 суток, поддерживая температуру около 20 град.

Копченые колбаски хранить подвешенными в сухом прохладном погребе. В случае появления на поверхности плесени стереть ее и. чтобы колбасы продолжали благополучно храниться,

еще несколько часов подкоптить, чтобы уничтожить, если осталась, плесень. На этот раз убрать их уже в холодильник.

Сырокопченая

Изготовление сырокопченой колбасы требует максимума сноровки и внимания. В связи с тем, что используемый для ее приготовления фарш не подвергается тепловой обработке, колбаса может быстро испортиться, в частности, из-за несоблюдения гигиенических требований.

Заниматься приготовлением сырокопченой колбасы можно лишь в холодное время года, т. е. с ноября по февраль, во всяком случае, при температуре воздуха не выше 15 град. Для приготовления сырокопченых колбас можно использовать лишь мясо старых животных. Такое мясо содержит мало влаги, обладает необходимой плотностью и имеет повышенную степень кислотности. Свинина пригодна от старых свиноматок или кастрированных хряков, а говядина от старых коров. При приготовлении сырокопченой колбасы рекомендуется выдержать 2 дня свинину и 3 дня говядину, так как за это время значительно повышается кислотность мяса, а величина pH понижается (большое количество кислоты способствует лучшей сохранности колбасы). Шпик, используемый при приготовлении колбасы, должен быть плотным, зернистым, белым, от взрослых откормленных свиней. Таким требованиям отвечает спинной шпик от взрослых свиноматок или кастрированных хряков. При использовании мягкого жирного спинного шпика от слишком молодых откормленных свиней получается мягкая сальная сырокопченая колбаса, которая быстро портится. Как мясо, так и шпик должны быть гигиенически безупречны. Кровянистое или осклизлое мясо считается непригодным. При пропускании через мясорубку мясо и шпик должны иметь температуру, равную примерно — 3 град, Поэтому перед обработкой их следует поместить в морозильную камеру. Температуру мяса определяют с помощью термометра. При наполнении колбасных оболочек температура фарша не должна превышать 4 град. Поэтому эту операцию выполняют только в очень холодных помещениях Крестообразный нож и решетка с отверстиями в мясорубке должны быть в безупречном состоянии, т. е. остро отточены и без малейших следов ржавчины. Наружное кольцо должно быть привернуто достаточно крепко. Лишь при выполнении этих условий можно рассчитывать на успех. В противном случае мясо подвергается не столько резке, сколько продавливанию, а

приготовленная из такого фарша колбаса быстро осаливается, приобретает серый или желтый цвет. Применяемые для изготовления сырокопченых колбас пряности ни в коем случае не должны быть загрязненными.

После наполнения колбасных оболочек фаршем их нужно перевязать очень туго и крепко. В ходе наполнения оболочек нельзя допускать попадания в них воздуха. Кроме того, следует обратить внимание на то, чтобы колбасные оболочки не засаливались от прикосновения рук. Готовые колбасы подвешивают к палке и помещают в прохладное, затемненное и хорошо проветриваемое помещение для покраснения и созревания. Температуру в помещении можно, в принципе, регулировать, открывая и закрывая окна, но нужно следить за тем, чтобы не было сквозняков. Температура в помещении должна быть не ниже 5 град, и не выше 15 град. Примерно через 3 недели колбасы приобретают красный цвет, благодаря образованию «рассольного» румянца. В домах с центральным отоплением обычно относительная влажность воздуха очень низкая. В сухих помещениях колбасы снаружи сильно высыхают и появляется опасность возникновения брака. Поэтому лучше хранить колбасы в не слишком светлых подвальных помещениях, имеющих окно (одно или несколько), при относительной влажности воздуха примерно 80 %. В сыром помещении колбасы могут покрыться плесенью, поэтому важно внимательно присматриваться к поверхности оболочки и отмечать всякие нежелательные изменения. Плесень с оболочки можно в любое время смыть. Максимум усилий необходимо приложить к тому, чтобы на сырокопченых колбасах в первые недели после приготовления не появились засохшие края, которые приводят к затвердеванию периферийных слоев колбасы и препятствуют тем самым испарению влаги изнутри. Колбаса начинает засыхать при слишком низкой влажности воздуха в помещении или при хранении на сквозняке. При засыхании краев колбасы следует положить примерно на 20 мин. в теплую воду или многократно опрыскивать водой с помощью распылителя для цветов. Однако лучше хранить их в помещениях, в которых температура и влажность воздуха соответствуют норме. Для того, чтобы избежать ошибок и максимально уменьшить хозяйственные потери, настоятельно рекомендуем вначале изготовить колбасу в небольшом количестве, приобретая тем самым опыт. После того, как колбаса приобрела красный цвет (продолжительность этого процесса зависит от температуры воздуха в помещении и может быть более длительной, чем указано в рецептах), ее необходимо прокоптить дымом с низкой температурой (18–22 град.). При

повышении температуры коптильного дыма колбасный жир растекается и закупоривает изнутри поры оболочки. Вследствие этого колбасы «задыхаются». Колбасы коптят до тех пор, пока они не приобретут коричневый цвет. При ежедневном одноразовом копчении оптимальной окраски можно достичь примерно через неделю. Чтобы в коптильной камере воздух не был слишком сухим, рекомендуют подвешивать в камере мокрую ткань (с нее, однако, не должны капать капли). Ткань нужно увлажнять ежедневно. Можно также слегка увлажнять опилки. Благодаря повышению влажности воздуха в коптильной печи, предотвращаются высыхание и ломкость колбасных оболочек. Копчение этого вида колбас в первую очередь улучшает их вкусовые качества и увеличивает срок их хранения. Заниматься приготовлением сырокопченых колбас можно лишь при наличии специального шкафа для холодного копчения. После копчения колбасы хранят в прохладных темных помещениях при температуре 5—15 град, и слабом движении воздуха. Сырокопченые колбасы вполне можно хранить в коптильном шкафу, если в помещении не слишком тепло. В последующие недели колбасы созревают, становятся еще более ароматными, их окраска — более ярко выраженной. В этот период они теряют 25–40 % своей массы. Через несколько недель колбасы становятся достаточно плотными для резания, и их можно употреблять в пищу.

«Отшельник»

По 1 кг постной свинины с тазобедренной части и постной говядины с огузка, 600 г высококачественного спинного шпикабез шкурки, 1 ч.л. с верхом глюкозы, 3 ст.л. с верхом посолочной смеси, специи: 2ст.л. без верха белого молотого перца, 1 ст.л. молотого душистого перца, 2 тертых зубчика чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 часа в морозильную камеру. Пропустить через мясорубку мясные продукты, используя для мяса решетку с отверстиями диаметром 4,5 мм, а для шпика — решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Добавить в фарш пряности, соль и хорошо перемешать в течение 10 мин. Наполнить фаршем кишки. Через 3 недели колбасы приобретают красноватый оттенок. Затем их в течение недели коптить один раз в день холодным дымом.

Свиная

4 кг жирной свинины, 6 кг свиной грудинки, 1 г порошка глюкозы, 10 г коньяка, 350 г соли, 1 г нитрита натрия, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 5 г чеснока.

Сырье тщательно зачистить от жилок, хрящей, пленок и подморозить в течение 3 часов. Свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2 мм; грудинку нарезать на кусочки размером 0,5х1х3 см. Сырье перемешивать 10–12 минут, добавляя посолочные вещества, специи, коньяк. Фаршем наполнить оболочки или кишки, туго перевязать, навесить на палки и поместить в прохладное (от 6 до 15 град.}, проветриваемое темное помещение на 3 недели. После покраснения поверхности колбас прокоптить их 10 дней по 1–2 часа в сутки.

«Эй, ухнем!»

60 г домашнего сыра, 2 кг свинины, 1,5 кг говядины, 50 г соли, перец, гвоздика и корица — по вкусу.

Сыр и мясо мелко порубить, добавить соль и специи, хорошо вымесить. Набить фаршем чистые свиные кишки, перевязать и подвесить в прохладном помещении. Время от времени колбасы протирать чистым полотенцем.

Чем дольше висят — тем лучше. Подавать колбасу отваренной, жареной.

Говяжья

7,5 кг нежирной говядины, 2,5 кг хребтового шпика, 0,75 г нитрита натрия, 10 г сахара, 400 г соли, 15 г черного молотого перца, 2,5 г кардамона или мускатного ореха, 1 г глюкозы, для оболочки — широкие говяжьи кишки диаметром 40–50 мм.

Подмороженную говядину измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм, шпик нарезать кубиками. Добавить посолочные вещества, специи и интенсивно перемешивать 10–12 минут.

Фаршем наполнить оболочки, шпагатом перевязать батоны длиной от 20 до 40 см. Батоны подвесить в прохладном (5-15 град.) темном помещении и выдержать 10–12 дней. После покраснения поверхности батонов прокоптить их 10 дней по 1–2 часа ежедневно, затем досушить еще в течение 2–3 недель.

Воздушно-сухая

2 кг смешанного фарша (говядина и свинина), 2 ч.л. глюкозы, 2 ст.л. с верхом соли, 2 ст.л. белого молотого перца, по 1 ч.л. сухого майорана и семян тмина, ползубка тертого чеснока.

Добавить в свежеприготовленный фарш пряности, тщательно перемешать в течение 5 мин. Наполнить фаршем свиные кишки и перекрутить на колбаски длиной 25–30 см. Хранить их в прохладном затемненном проветриваемом помещении. Примерно через 3 недели колбаски готовы к употреблению в пищу.

Колбасы этого сорта можно готовить в течение всего года, но при этом температура воздуха в помещении не должна превышать 18 град.

Салями из оленины или баранины

800 г мяса оленя или баранины с огузка, 600 г постной свинины с тазобедренной части, 600 г высококачественного спинного шпика без шкурки, 1 ч. л. с верхом порошка глюкозы, 3 ст. л. с небольшим верхом посолочной смеси, 2 ст. л. без верха белого молотого перца, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 ст. л. без верха тмина, 2 тертых зубчика чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 часа в морозилку. Мясо пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Шпик нарезать кубиками по 0,5 см. Добавить в рубленое мясо пряности и посолочную смесь. Все перемешивать 5 мин. Затем добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешать еще в течение 5 мин. до получения однородной массы. Колбасным фаршем наполнить кишки и туго перевязать. Колбасы хранить в течение 3 недель в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Мини-салями

4 кг говядины бескостной, 3,5 кг полужирной свинины, 2,5 кг хребтового шпика, 0,75 г нитрита натрия, 20 г сахара, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, 2 г кардамона,

свиные кишки для оболочки.

Мясо и шпик слегка подморозить, пропустить через мясорубку говядину (диаметр отверстий решетки — 8 мм) и свинину (диаметр отверстий решетки—4 мм), шпик нарезать кубиками по 5 мм. Мясное сырье перемешать с сахаром, солью и нитритом натрия (4–5 минут), после чего, не прекращая перемешивать, добавить специи. Еще раз хорошо вымешать. Готовым фаршем наполнить оболочку, перекрутить на батончики длиной 10–12 см, навесить на палки. Дать созреть и подкоптить по обычной технологии изготовления свиной колбасы.

Из ливера

Для приготовления ливерной колбасы используют вареные мясопродукты: телятину, свинину, кроличье мясо, нежирную свиную щековину, печенку (обычно свиную) и другие субпродукты с добавлением специй, соли, жареного лука и т. д. При этом важнейшее значение приобретает правильная переработка свежего (парного) сырья. Для того, чтобы приготовить вязкую и достаточно твердую ливерную колбасу, нужно позаботиться о том, чтобы мясо и шпик не были слишком переварены. Вязкость ливерной колбасе придает свиная печенка {до 25 % от всей массы).

Готовую ливерную колбасу варят на небольшом огне в слабокипящей воде, температуру которой в дальнейшем снижают до 80 град., добавляя холодную воду (при этом температура внутри колбасы достигает 70 град.).

При диаметре ливерной колбасы в 5 см ее нужно варить 1 час.

После варки ливерную колбасу охлаждают, постепенно добавляя в посуду теплую воду, а затем — холодную. Чтобы жир распространялся равномерно по диаметру, колбасу следует часто переворачивать.

Охлажденную колбасу вынимают из воды и кладут на чистые гладкие доски для просыхания. Через несколько часов ее уже можно будет коптить. Копченая ливерная колбаса дольше хранится, и ее можно держать в прохладном месте в течение 2-х суток, но не более. Для более длительного хранения колбасу нужно сложить в полиэтиленовые мешочки и заморозить. Но особый вкус имеет ливерная колбаса в день приготовления. Большое содержание жира и измельченный фарш придают ей пастообразную консистенцию, колбасу, как паштет, можно

намазывать ножом на хлеб. Вкусна ливерная колбаса и холодная отварная, и горячая, запеченная в духовке.

Крестьянская

800 г свиной печенки, 800 г постной свинины, 2 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 2 луковицы, 1,5 ст. бульона, примерно 3 ст.л. соли с небольшим верхом (60 г), 3 ст.л. душистого молотого перца, 1 ст.л. молотого имбиря, 1 ст.л. мускатного ореха и 2 ст.л. майорана.

Ошпаренную свиную печенку быстро пропустить через мясорубку. Жирную свиную грудинку и постную свинину варить 1 час, затем пропустить вместе с луком, спассерованным в жире. Добавить соль, пряности, все тщательно перемешать и влить бульон. Колбасным фаршем наполнить оболочки или кишки.

Сельская

1 кг мяса со свиной головы, 1 кг свиной печенки, 1 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, половина небольшого корня сельдерея, 2крупные моркови, 1 небольшой пучок зеленого лука, 60 г соли, 60 г бульона, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 ст.л. черного молотого перца, 2 ст.л. майорана.

Свиную голову, грудинку, морковь и сельдерей варить примерно 2 часа. Отделить мясо от костей. Очистить лук и чеснок, измельчить, слегка спассеровать. Все компоненты и сырую печенку пропустить через мясорубку, добавить пряности и бульон, тщательно перемешать. Колбасные оболочки наполнить фаршем.

Луковая

500 г свиной печенки, 300 г телятины, 2 кг жирной свиной грудинки со шкуркой, 250 г репчатого лука, 1,5ст. бульона, бОгсоли, 3 ст.л. белого молотого перца, 1 ст.л. майорана, 1 ст.л. молотого душистого перца, 1 ч.л. молотого мускатного ореха, 1 ч.л. молотого имбиря и 1 ч.л. молотой корицы.

Свиную грудинку отваривать 70 мин., а печенку и телятину — 5 мин. Нарезать лук и слегка поджарить. Все это пропустить через мясорубку, смешать с пряностями и солью, добавляя

бульон. Готовый колбасный фарш можно законсервировать в банках или наполнить им оболочки для колбас. Продолжительность стерилизации при консервировании — 90 мин, на 400 — граммовую банку. Продолжительность варки ливерной колбасы — 1 час. Если нет свиных кишок, пропущенные через мясорубку печенку и мясо положить в кастрюлю с бульоном и пряностями и, размешивая, нагреть. Готовую массу уложить в целлофан и сформовать в виде колбас.

Из сердца и печенки

Хорошо промытые **сердце и печенку** (желательно свиные) мелко нарезать. Добавить мелко нарубленный **репчатый лук (200 г),** посолить, поперчить, всыпать **100 г промытого риса.** Все перемешать. Полученным фаршем начинить подготовленные **кишки,** завязать их, проколоть в нескольких местах и положить в кипящую воду. Варить ровно 1 час. Подавать в холодном виде.

«Хасип» из баранины

Кишки бараньи, 200 г баранины, одна селезенка, 200 г легких, 1 почка, 100 г жира-сырца, 200 г риса, 5 головок репчатого лука, 0,5 ст. теплой воды, соль, перец, зира — по вкусу.

Мясо, жир-сырец, селезенку, почку и лук мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить в фарш теплую воду, рисовую крупу, перец, соль и все перемешать. Подготовленным фаршем заполнить кишки, концы которых завязать ниткой, залить холодной водой и варить 30 мин. Хасип можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

«Вятская» из субпродуктов

На 1 кг колбасы — 0,5 кг свинины, по 200 г почек, легкого и свиного сала, 50 г чеснока.

Субпродукты, сало и мясо, взятое с шеи туши, нарезать мелкими кусочками. На 1 кг смеси добавить**25 г соли, по вкусу — черного перца, измельченной смеси мяты, чесно-ка, тмина и семян укропа.**

Вымесить фарш и набить им чистые кишки так, чтобы получились колбасы весом в 1 кг. Перевязать их с двух сторон,

проколоть иглой, подвесить в сухом месте. Можно прокоптить. Подавать колбасу вареной или жареной.

Из головизны

Свиную голову освободить от костей, мякоть порубить на мелкие кусочки, смешать **с 0,5 ст. крови, посолить и поперчить — по вкусу.**

Один конец чистой кишки перевязать ниткой, наполнить смесью, этой же ниткой захватить другой конец кишки и придать форму кольца. Кишки наполнять неплотно, потому что во время варки масса увеличится в объеме и может разорвать оболочку.

На дно кастрюли положить деревянную решетку, на нее положить колбаску. Налить воду, закипятить, посолить. За один раз сварить одну колбаску. Во время варки нужно прокалывать колбасу иглой, чтобы выходил воздух. Варить полчаса. Если при прокалывании иглой кровь не выделяется, значит, колбаса готова.

Хранить на холоде. Перед употреблением кусочки можно поджарить, но можно есть и не поджаривая.

Из мозгов

Мозги залить холодной водой, вымочить в течение 2 часов, очистить от верхней пленки и кровоподтеков, нарезать. **500 г мякоти свинины** пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Порубить **2–3 большие луковицы. 2/3 ст.** риса перебрать и промыть. Затем смешать вместе мозги, фарш, рис и лук. **Посолить, поперчить** и развести холодной кипяченой водой до густоты полужидкой каши. Полученным фаршем начинить кишки, перевязать концы. Сделать несколько проколов иглой и варить в кипящей подсоленной воде 25–30 мин.

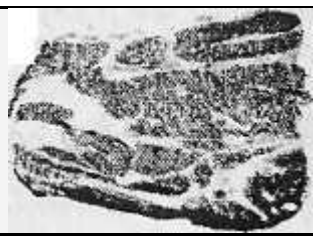
Готовые колбасы *тоже требуют внимания. Они могут испортиться при хранении. Если мясной фарш плохо вымешали, или неплотно набили оболочку и остались пустоты, или в погребе повысились температура и влажность, то сверху батона и, что еще хуже, внутри него, появится плесень. Тут уже ничего не поделаешь, продукт испорчен. Если же плесень только на оболочке, то сухой налет можно стереть, а влажный — сначала смыть, а потом обсушить продукт.*

Вареную мясную и ливерную колбасы не стоит хранить долго.

А если, они испортились, то это можно определить по запаху. Порченую же копченую колбасу «носом» не распознаешь, аромат дыма заглушает запаху гниения. Но порчу выдаст цвет жира, который, разлагаясь, становится желтым, да и на вкус прогорклым.

Мясо вяленое

Мясо срезать с костей, освободить от крупных сухожилий, нарезать вдоль волокон полосками толщиной 3–5 см и массой до 1–1,5 кг. Приготовить ***рассол*** из расчета **200 г соли на 1 л воды,** добавить в него **немного пряностей** и прокипятить. В кипящий рассол поочередно на 2–3 мин. опускать куски мяса. Затем каждую полоску подвесить для отекания рассола, охладить и вялить в темном, сухом, чистом и проветриваемом помещении при температуре 0-10 град. 15–30 дней. Пожеланию, провяленное мясо можно натереть **молотым слабожгучим перцем.** Такое мясо можно готовить из баранины, молодой телятины, конины, козлятины, мяса кроликов и домашней птицы {индеек, гусей).



Солонина по-русски

Для соления впрок мясные части туши отбить и вырезать из них все кости. На каждые **5 кг говядины** понадобится **1 кг соли.** На дно кадки насыпать соль, уложить на нее говядину слоями, пересыпая каждый слой. Если слоев будет несколько, тогда посыпать толченой смесью **перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод** (если есть). Особенно тщательно нужно втереть соль в пустоты и прорези.

Выдержать месяц, затем мясо вынуть из кадки, посыпать отрубями, чтобы оно обсохло, и развесить в кухне или в теплой комнате для сушки.

Через месяц мясо готово к употреблению. Хранить в сухом прохладном месте.

Сыровяленая полендвица (балык по-домашнему)

Приготовить смесь для засолки: **соль, черный молотый перец, другие специи, подходящие для мяса (пропорции — по вкусу).** Подготовить **полендвицу:** отделить кости и выровнять поверхность. Затем обвалять ее в смеси соли и пряностей и сложить в посуду. Залить кипяченой водой, чтобы она только покрыла мясо. Добавить в воду оставшуюся сухую смесь (в воде соли и специй должно быть столько же, сколько прилипло к полендвице). Выставить на холод на три дня. Затем слить рассол, обсыпать мясо еще раз солью и перцем, завернуть в марлю, обтянуть тонким шпагатом и подвесить в теплом месте. Балык готов через 2 недели.

Для чего в мясном производстве применяют селитру?

Во-первых, она является консервантом и удлиняет сроки хранения мясных изделий. Во-вторых, сохраняет мясу натуральный розово-красноватый цвет. **Но для пищевых целей используют специальную, с высокой степенью очистки селитру,** а не ту, из которой делают порох или используют как удобрение. Для здоровья пищевая селитра безопасна. Но ее применяют в микроскопических дозах. — в **больших количествах даже пищевая может стать ядом.**

Взамен селитры можно использовать немного спирта или водки, толченый чеснок.

Кровяные

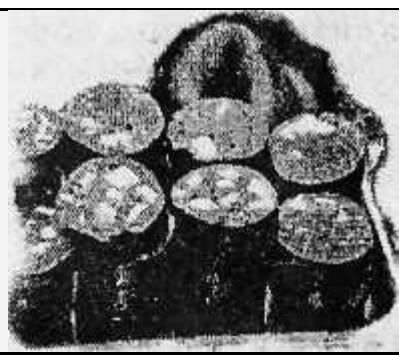
В состав кровяных колбас входит очищенная от фибрина (кусочки свернувшейся крови) кровь крупного рогатого скота, свиная. Для очищения свежую кровь взбить. Сгустки фибрина останутся на метелке. Очищенная кровь может долго сохраняться. Перед употреблением ее нужно процедить сквозь мелкое сито.

В фарш обычных кровяных колбас добавляют свиное мясо, свиную шкурку или свиные обрезки от других колбас, приправы; для фарша высших сортов, кроме того, кладут язык (бычий, телячий, свиной).

Мясо, внутренности, предназначенные для кровяной колбасы, нужно сварить. Язык предварительно посолить, а уж потом сварить до мягкости. Кожицу с языка снять.

Приготовленный фарш смешать с кровью и наполнить кишку, но не туго. Затем колбасы сварить при слабом кипении.

В колбасе сделать два-три прокола. Если вытекает светлая жидкость, то колбаса уварилась, если кровянистая, нужно еще варить. После варки колбасу прополоснуть в теплой воде, просушить и потом закоптить холодным способом.



Берлинская

4 кг сырого сала (ошпарить кипятком, порубить мелко), 1,2 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,8 кг свежей крови, 150 г соли, 130 г белого перца, по щепотке гвоздики и майорана.

Хорошо перемешанный фарш неплотно набить в средние свиные кишки и варить 50 минут в воде. Во время варки для выпускания воздуха кишку проколоть в нескольких местах иглой. После варки колбасу остудить в холодной воде, а затем сутки коптить в холодном дыму.

Итальянская

2,5 кг жирной свинины варить полчаса в крутом кипятке. Остудив, мелко порубить, добавить **50 г черного перца, щепотку гвоздики, 70–80 г соли.** В эту хорошо промешанную смесь влить **150 г свежей свиной крови, полбутылки мадеры.**

Затем слабо наполнить **кишки,** связать и кипятить в той же воде, в которой варили свинину. Остудить, а затем закоптить в холодном дыму до получения светло-бурого цвета.

«Немецкая» с языком

5 кг очищенной от кожи свиной грудинки порубить на мелкие кусочки, ошпарить крутым кипятком, добавить **0,8 кг мелко изрубленной свиной кожи, 0,5 кг свиной крови, 150 г соли, 40 г молотого перца, по щепотке молотой гвоздики и майорана.** Смесь слабо набить в **свиные кишки** и всунуть **2 свиных языка,** сваренных и нашпигованных **гвоздикой.** Колбасу перевязать через каждые 2–3 см и варить 2,5–3 часа. Потом ее остудить и положить под пресс. Прессовка происходит постепенно не более суток (сначала груз нужно поставить поменьше, затем побольше и т. д.). Спрессованную колбасу поплотнее перевязать и вывесить в коптильню на 2-3-суток в холодный дым.

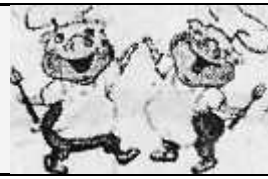
С языком и щековиной

1,6 кг крови,1,6 кг свиной щековины, 3,2 кг сала, 2 соленых языка, 800 г свиной шкурки, соль, перец и другие приправы по вкусу, ломтик белого хлеба.

Мясо, сало и шкурку порубить мелко, языки положить целыми или крупно нарезанными. Перемешать с остальными компонентами, наполнить фаршем кишки, сварить, положить под пресс. Затем коптить в холодном дыму.

КРОВЯНЫЕ КОЛБАСКИ приготовить из остатков фарша

кровяных колбас. Набить в тонкие кишки, варить и коптить как другие кровяные колбасы. Подавать горячими, как обыкновенные сосиски.



По 3 кг свинины от передней части туши и свиного сала с хребта, 1–1,5 л свиной крови, 1 ст. риса, приправы (перец, гвоздика), соль — по вкусу.

Сваренное до готовности мясо и ошпаренное кипятком сало (вместо него можно использовать грудинку) разрезать на мелкие кусочки.

Сварить до готовности рис., сполоснуть его под проточной водой и оставить, чтобы стекла вся вода. В подготовленную посуду положить порезанное мясо с салом, рис, посолить, заправить специями, перемешать, залить свиной кровью и вновь все тщательно перемешать.

Наполнить фаршем тонкие кишки, завязать концы колбас и поставить отваривать на 15–20 мин. при температуре воды 85–90 град. Вынув из бульона, кровяные колбасы ополоснуть холодной водой и разложить для охлаждения.

* * *

1 кг свежей или растертой в решете крови, 0,4 кг свиного почечного жира, по 100 г перловой и овсяной разваренной крупы, 100 г пшеничной муки, 2 луковицы, смалец, 50 г горчичного порошка, соль, специи — по вкусу.

Перловку и овсянку сварить по отдельности на мясном бульоне до полного разваривания (вместо овсяной крупы можно использовать овсяную муку крупного помола). Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать на смальце. Свиной почечный жир нарезать кубиками. Все продукты соединить, добавить соль, **кориандр,** специи и сразу же начинить фаршем подготовленные тонкие свиные кишки. Варить колбасу 40–60 мин. при температуре 85–90 град., затем охладить в течение 12–24 часов. Лучше есть сразу, но можно непродолжительное время хранить при температуре 2–4 град.

* * *

3,5 мяса со свиной головы, по 0,5 кг грудинки, свиной вырезки, кожи и легких, 0,8–1 л свиной крови, 0,5 л жирного мясного бульона, 1 кг вареной крупы, 50 г лука, сало по вкусу для обжаривания, соль и приправы (перец, майоран, тмин) — по вкусу.

Мясо, срезанное со свиной головы, и грудинку без костей сварить и измельчить в мясорубке.

Отдельно поставить варить до готовности кожу, легкие и, остудив, также пропустить через мясорубку.

Из любой крупы сварить крутую рассыпчатую кашу, всыпать ее в чистую посуду, залить кровью из туши только что забитого животного, тщательно перемешать и добавить приготовленные мясо, кожу и легкие, а также обжаренный, мелко изрубленный лук.

Всю эту массу заправить пряностями, залить жирным процеженным бульоном и еще раз хорошенько перемешать. Полученным фаршем наполнить толстые свиные кишки. Завязанные на концах кровяные колбаски (по 200–250 г) сварить 20–40 мин. при температуре 85–90 град., предварительно проколов тонкой иголкой оболочку в нескольких местах. Затем промыть их в холодной воде и разложить для охлаждения.

* * *

Подготовить **самые толстые кишки.** Приготовить заливную массу — **кровь,** собранную во время убоя свиньи. Если есть сгустки, хорошо перетереть. Можно и слегка разбавить молоком: **на 3–4 л крови — 2–3 ст. молока.** Всыпать сюда отваренную рассыпчатую теплую **гречневую кашу** (можно **вермишель)** перемешать. Разогреть на сковороде **150–200 г смальца** или выжарить до маленьких шкварочек измельченное мелкое сало. Туда же положить **две нарезанные крупные луковицы,** обжарить их до золотистого цвета, дать немного остыть и переложить в смесь. Добавить **лавровый лист, соль и перец по вкусу,** можно вбить **2–3 яйца.** Масса должна быть не гуще сметаны (консистенцию регулировать количеством каши или вермишели).

Кишки разрезать на отрезки, завязать один конец и наполнить смесью, однако не до конца. Оставить самый край, чтобы «кровянки» во время жарения не лопались. Сложить на смазанный противень и поставить в умеренно нагретую печь или

духовку. Готовность проверить небольшим разрезом. Если жидкость не вытекает, «кровянка» готова.

* * *

Толстые кишки хорошо промыть, вывернуть наизнанку и замочить в соленом растворе, добавив немного уксуса. Это поможет удалить неприятный запах.

3-литровую кастрюлю наполовину заполнить промытым **пшеном** (многолетняя практика показала, что с пшеном кровянка получается самая вкусная) и почти доверху залить водой. Как только вода начнет кипеть, огонь уменьшить и варить кашу до полуготовности.

В таз вылить **2 л крови,** если есть сгустки, размять их руками. Всыпать **4–5 измельченных репчатых луковиц, поперчить,** добавить **400–500 г** мелко нарезанного (я отщипываю кусочками) **нутряного сала** (не шпик!) и остывшую кашу. Массу хорошо перемешать, **посолить по вкусу,** заполнить кишки, но не плотно, иначе во время варки они разорвутся. Концы колбасы туго перевязать крепкой ниткой.

В кипящую воду положить **лавровый лист** и опустить колбасу. Огонь убавить, варить 20 мин. Готовность проверить, проткнув колбасу иглой. Если выделяющаяся жидкость светлая, значит, колбасу можно вынимать. В глубокой сковороде разогреть жир и обжарить в нем колбасу со всех сторон до румяной корочки.

Сырую колбасу можно хранить в морозильной камере до 3-х месяцев. А можно, положив в эмалированную посуду, залить ее растопленным жиром и хранить в погребе. Перед тем, как подавать к столу, нарезать колбасу ломтиками, обжарить в жире.

Сало впрок

Ода салу

Каждый человек, наверное, любит сало.

Правильно, грамотно засоленное сало нельзя сравнить ни с чем. Идешь, бывает, по рынку, по рядам прилавков, где продается сало, и слюну глотаешь.

Аромат! Вкус! Бесчисленные груды белого, розового, с прожилками, без прожилок, копченого, моченого, с красным перцем, с черным… Глаза разбегаются от разнообразия, но как глянешь на цены…

Да, настоящее, по правилам засоленное сало, да еще от правильно откормленной хрюшки, дорого и не каждому по карману.

При желании сало можно засолить и самому, купив свежее (несоленое) на рынке, оно гораздо дешевле. Но для этого надо знать несколько нехитрых правил.

Сало, достойное стать соленым, и снаружи привлекательно, и внутри прекрасно. Первое, что оно предъявляет покупателю, — клеймо, которое говорит о том, что сало от здорового животного.

Приличное сало чисто выскоблено — никакой щетины. Цвет у него белый или нежно-розовый. Желтизна и серость означают старость. Сало не должно пахнуть посторонними запахами (рыбой, бензином), иначе при засолке избавиться от них не удастся. Бывает, попадается сало хряка и оно неприятно пахнет мочевиной, но если его подержать три часа в теплой воде с чесноком, запах поутихнет.

Сало, которое засолится на славу, ведет себя податливо и мягко. Нож должен входить в сало легко, как в сливочное масло. Тонкая, желтоватая или розовая кожа говорит о том, что продукт будет мягок и вкусен. Толстокожее сало — жевать не пережевать. А коричневый цвет кожи — это признак старости.

Нужное в хозяйстве сало — толстое, не меньше 3 см. Рыночное сало не моют, а скребут ножом. Готовя к засолке, держат в воде двенадцать часов. Тогда оно станет еще более нежным и мягким. Сало, обладающее всеми этими достоинствами, при засолке «поведет себя порядочно».

А теперь несколько способов засолки сала.

Сухая засолка

(Для тех, кто всегда спешит)

Надо только натереть **сало** крупной **солью,** чтобы весь жир скрылся под кристаллами.

Можно солить с **черным перцем** — сало будет острее и запах приятнее. А если некоторые любят поострее, нужен **красный молотый перец.** Затем сало кладут в морозильник, а зимой на балкон или между оконными рамами. Через 2–3 недели можно есть. В морозильнике сало сухого посола хранится свежим месяц. Потом его тоже можно есть — опасности для здоровья никакой, но вкус уже не тот.

Мокрый посол

Сало порезать на большие куски, сложить в подходящую посуду и залить крепким рассолом (на ведро продукта всыпать **2 кг соли** и залить доверху водой). Срок приготовления — девять суток. При этом каждые три дня рассол менять. Но награда за труды — белоснежное сало, которое тает во рту. Правда, специи в мокрое сало не добавляют. Затем хранится оно в морозильнике целый год и вкуса не меняет.

Вареное сало

(Для самых осторожных)

Перед засолкой **сало** 3 часа варят, добавив побольше **соли** и **специй — перца, укропа, петрушки** и прочего — по вкусу. Сало станет не только ароматным, но и безопасным — снизится риск заражения трихинеллезом. и свиным цепнем.

Вареное сало еще теплым надрезают, начиняют **чесноком** и снова добавляют **соль.** После этого — сразу в морозилку. Готово будет уже через неделю и не испортится полгода.

Пальчики оближешь!

Лучше всего брать не совсем застывшее сало. Снять его лентами, желательно только с боковых частей. Вдоль хребта проходит тонкая жилистая пленка, и сало со спины будет жестким.

Насыпать **соль** (только не «Экстра») в чашку, подготовить **чеснок:** порезать его мелкими кружочками. Нарезать сало не слишком большими прямоугольными кусками, примерно

6х10-12 см. На дно 3-литровой банки всыпать горстку соли и, обваляв сало в чашке с солью, сложить его в банку. Сало мягкое и пластичное, укладывается хорошо. Не бойтесь закладывать большие куски, только получше обваливайте их в соли и пересыпайте вложенные в банку куски измельченным чесноком. Сало уложить плотно, подгоняя куски друг к другу. Если нужно, можно порезать и маленькие кусочки, стараясь уложить так, чтобы не было пустот. Обычно получается, что куски укладываются шкуркой к стеклу, и со стороны банка смотрится красиво. На последний кусочек сала в банку всыпать еще горсть соли и отставить банку в сторонку. Засолив все отобранное сало, оставить банки открытыми(!) на 8-10 часов. Потом останется лишь закатать банки крышками и спустить в подпол или погреб на 7 — 10 дней. Вот и все.

Сало получается нежное, с приятным запахом и мягкой шкуркой, а если попадались прослойки мяса — вообще вкуснятина. Главное, чтобы сало было свежим.

Как посолить сало

Еще **теплый шпик** нужно нарезать кусками длиной 20–25 см и шириной 7-10 см. Через каждые 3–5 см куски проткнуть тонким ножом и начинить **чесноком.**

Можно еще куски сала натереть чесноком для большего аромата. Затем посыпать **молотым черным душистым перцем.** Приготовить рассол из расчета **2 кг соли крупного помола на 5–6 л воды.**

Подготовленные куски сала уложить в эмалированную посуду, залить рассолом, поставить в прохладное место. Сверху положить нетяжелый гнет, чтобы сало полностью погрузилось в рассол.

Через неделю сало готово. Если же вам покажется, что стало очень соленым, — не беда. Достав куски сапа из рассола, дайте им обсохнуть, и через день вы заметите, что соль выступила на поверхность. Ее нужно счистить ножом.

Соленое «по-мокрому»…

Сало с прослойкой мяса нарезать брусочками, натереть **чесноком, душистым перцем,** поломанным **лавровым листом,** сложить в эмалированную кастрюлю. В **2 л воды** растворить **800 г соли,** вскипятить, остудить. Залить сало, поставить гнет и выдержать 3 дня. Разложить сало в чистые банки, залить рассолом и закатать металлическими крышками.

…и «по-сухому»

Это сало можно хранить очень долго. После убоя свиньи оно должно остыть и вызреть. Для этого понадобится 2–3 дня. После этого сало нарезать на полосы произвольной длины, но шириной не более 10 см. Затем полосы разрезать острым ножом поперек. Натереть их **солью,** смешанной с **перцем и растертым лавровым листом,** и закладывать в банки столбиком в два яруса. Если в центре остается пустота, туда можно положить брусочек потоньше. Верхушку банки заполнить маленькими кусочками. Все пустоты засыпать **солью** до самого горлышка и закатать металлической крышкой. Сало получается очень вкусным.

* * *

6-10 кг сала, 1 кг соли, 2–3 головки чеснока, лавровый лист, перец молотый — по вкусу.

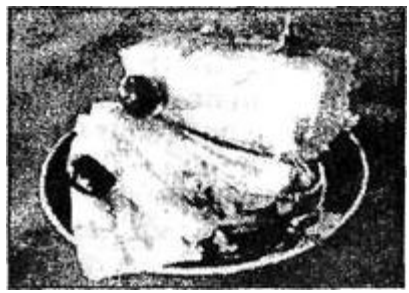
Чеснок и лавровый лист измельчить, смешать с перцем и солью, натереть этой смесью бруски сала со всех сторон.

Деревянный ящик («кубель») для засолки сала помыть горячим крепким раствором соли и высушить.

На дно ящика уложить слой сала шкуркой вниз, на него — сало шкуркой вверх. Затем положить слой чистых прошпаренных камней, а на них — таким же образом сало. Накрыть ящик деревянной крышкой. Пробу можно снимать через 2,5–3 недели.

Сало под гнетом

1,5–2 кг свежего сала нарезать кусками шириной 15 см и натереть их со всех сторон **солью. 2 головки чеснока** очистить, измельчить, смешать с **молотым перцем.** Куски сала нашпиговать этой смесью, посыпать **тмином, кориандром,** еще раз солью и положить один на один.



Плотно завернуть их в хлопчатобумажную белую ткань и придавить гнетом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Затем переложить в полиэтиленовый пакет и убрать в морозилку. Через 2–3 дня замечательное сало готово к употреблению

Элементарное

Сало нарезать на куски размером с кулак, заранее очистить **чеснок из расчета: 1 долька на 1 кусок сала,** порезать на кругляшки. Подготовить специи — **хмели-сунели, перец, укроп** (сухой) и т. п. — по вкусу. Взять широкую посуду типа большой кастрюли или тазика, в зависимости от количества сала. На дно кастрюли насыпать приправ, перца и чеснока. Потом взять в левую руку кусок сала, в правую — пригоршню крупной **соли** и натереть кусок сала этой солью над кастрюлей. Сложить сало в кастрюлю кожей вниз и повторить операцию с куском сала, пересыпая специями и чесноком. Соль можно не экономить. Когда запасы сала закончатся, его нужно немного утрамбовать в посудине, накрыть крышкой меньшего диаметра или тарелкой, сверху — небольшой гнет (например, 3-литровую банку с водой) и поставить в теплое место на 3–4 дня. После этого сало уже почти готово — осталось вынуть из посудины, стряхнуть соль, завернуть в х/б ткань и положить в холодильник. Как только замерзнет, можно наслаждаться неповторимым вкусом.

«По-пономаревски»

1 кг сала, 400 г соли, луковая шелуха, красный молотый перец, чеснок, специи — по вкусу.

Приготовить солевой раствор (на 1 л кипяченой воды — 400 г соли). В раствор добавить горсть луковой шелухи. Сырое сало замочить в солевом растворе на 12 часов. Сало должно быть немного покрыто раствором. После замачивания поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить на медленном огне 3 минуты (не больше). Дать салу остыть в растворе. Остывшее сало натереть солью (небольшим количеством), чесноком и красным молотым перцем. Дать салу пропитаться специями — и оно готово к употреблению.

Острое

Этот рецепт подойдет тем, кто не прочь побаловаться остреньким. **7 ст. воды, 1 ст. крупной соли** довести до кипения, кипятить 5 минут. Затем положить туда сало {чтобы вода его чуть покрывала). Кипятить 10–20 минут(если свинья была старой — 20 мин., молодая — 10). Оставить на сутки в рассоле. Вынуть из рассола, дать остыть. Натереть **чесноком и красным перцем.** Положить в холодильник, желательно в морозилку (так вкуснее получается).

Корейка

500 г свиной грудинки с прослойками сала, 1,5 ст.л. соли, 1 л воды, 100 г луковой шелухи, перец, чеснок — по

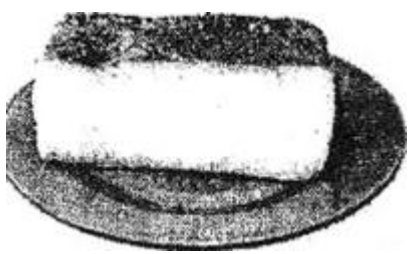
вкусу.

На дно кастрюли положить половину луковой шелухи, затем — грудинку, залить соленой водой и сверху засыпать оставшейся шелухой. Варить 40 мин. Выдержать в рассоле 3–6 часов, нашпиговав чесноком, натереть перцем, положить в морозилку.

«Копченое»

• На дно кастрюли положить **слой луковой шелухи,** затем куском (1,5–2 кг) свежее свиное сало и снова слой шелухи. Залить кипящим ***рассолом*** **(1 ст.л. соли на 1 л воды).** Кипятить 10 мин. Выдержать в рассоле сутки. Подсушить. Разрезать на полосы толщиной 3–4 см не дорезая до шкурки. В разрезы насыпать **смесь рубленого чеснока** и **молотого перца.** Плотно упаковать в целлофан и поместить в морозилку на сутки.

• Бруски **сала** густо обсыпать **солью,** завернуть в полиэтиленовый пакет и оставить на сутки при комнатной температуре. Луковую шелуху залить водой, опустить сало и поставить варить на небольшом огне 30–40 мин. Кастрюлю снять с плиты и остудить, не вынимая сало. Остывшее сало обсыпать молотым перцем, завернуть в полиэтиленовый пакет и убрать в морозилку. Через сутки «копченое» сало готово.



Как сохранить сало…

Куски шпика очистить от соли, плотно сложить в эмалированное ведро, залить растопленным свиным жиром и поставить в погреб. Здесь оно может стоять все лето. Смалец сверху можно брать для кулинарных целей, а куски остаются все время закрытыми. Если надо достать кусок, его вынимают, а верхний слой опять замазывают смальцем.

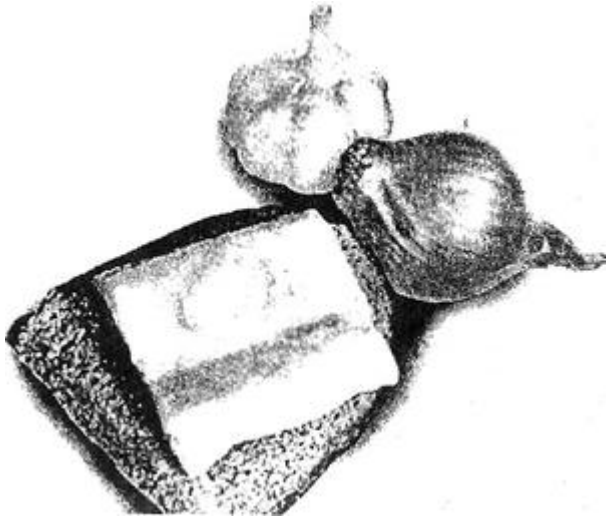
При обычном хранении шпик за лето может пожелтеть, приобрести неприятный привкус, а залитый смальцем он остается светлым на вид, вкусным.

… и мясо

Если у вас остались с зимы мясные запасы, советуем поступить так. Размороженное мясо нарезать на куски по 250–300 г с косточками или без них. Пересыпать солью и выдержать 2 часа. В медном тазу разогреть топленое свиное сало и обжарить подсоленное мясо до готовности. После этого выложить мясо в любую другую посуду (лучше эмалированную) и залить кипящим жиром. Остывшее сало слегка присыпать сверху солью.

Залитое жиром мясо еще продолжает некоторое время дожариваться в нем, поэтому закладывать мясо в емкость необходимо тогда, когда волокна еще не начали разделяться, но уже готовы к этому. Обычно в этот момент мясо светло-коричневого цвета.

Такое мясо хорошо хранится до года даже в теплом помещении. Однако следует запомнить: взяв несколько кусочков мяса и нарушив поверхностный слой жира, необходимо восстановить его. Для этого достаточно разогреть в мисочке немного жира и залить им поврежденное место.



Копчение в домашних условиях

В домашних условиях можно приготовить многие продукты из мяса.

Прежде всего хотелось бы напомнить, что перерабатывать можно только свежее мясо от здоровых животных, которые были забиты после осмотра и разрешения ветеринарного врача. Помещение, в котором собираетесь работать, должно быть абсолютно чистым, посуда и инструменты — тщательно вымыты. Ни в коем случае нельзя забывать и о правилах личной гигиены: волосы убраны под головной убор, руки безукоризненно чистые. Нельзя приступать к работе с любыми повреждениями кожи на руках. При устройстве коптильни и работы с ней важно также четко выполнять противопожарные правила.

Копченый окорок

Коптить можно не только окорока, но и лопатки, корейки, грудинки. Подготовленное мясо тщательно натереть со всех сторон так называемой посолочной смесью. Она состоит из **1 кг соли, 50 г сахара, 1–2 долек чеснока, измельченных перца, корицы и гвоздики — по 1/4 ч.л. на каждые 16 кг мяса.** В ножке окорока сделать глубокий, до кости, надрез, который плотно набить посолочной смесью. На дно широкой бочки (или другой тары), помещенной в холодное место (погреб, сени — в холодное время года), насыпать тонкий слой посолочной смеси, затем положить шкуркой вниз окорока и лопатки, потом — корейки, наконец, — грудинки. Окорока и лопатки посыпать солью больше, чем корейку, а грудинку — лишь слегка.

Уложенные таким способом изделия выдержать около 2-3-х недель при температуре 2–6 град. После этого осторожно залить хорошо охлажденным рассолом **(на 10 л кипяченой воды — 1 кг соли и 100 г сахара),** предварительно положив поверх грудинки чистый кружок и гнет. Бочку обвязать марлей. Окорока и лопатки обычно просаливаются через 15 дней. Корейки, грудинки более тонких туш бывают готовы через 5–6 дней.

Только после этого мясо можно коптить либо в простейшей коптильне, либо в просторном ящике или бочке, в русской печи.

При копчении важно придерживаться некоторых правил. Располагать мясо так, чтобы куски его не соприкасались друг с другом и не находились близко к месту образования дыма. Получать дым лучше из щепок или небольших поленьев лиственных пород (при горячем копчении), либо из тлеющих опилок на железном поддоне. Дым от каменного угля или торфа непригоден. Не давайте огню сильно разгораться, для чего по мере необходимости нужно подсыпать увлажненные опилки. Следить за температурой дыма нужно по термометру.

Вымочив окорок 5–6 часов в пресной воде, подвесить на петле для подсушивания в прохладном, лучше с небольшим сквозняком помещении. Затем перевесить в коптильню. Режим копчения зависит оттого, какой продукт хотят получить: варено-копченый — для непосредственного употребления или сырокопченый — для длительного хранения. В первом случае окорок нужно коптить при температуре 40–60 град. 12 часов, вначале слабым дымом, затем — более густым. Когда поверхность окорока станет сухой с желтовато-коричневым оттенком, окорок сварить или запечь.

Чтобы получить сырокопченый окорок, его нужно обработать в течение 2-4-х суток холодным дымом, температура которого не превышает 18–22 град., а затем выдержать в сухом прохладном помещении 3–5 недель.

* * *

Корейку и грудинку готовить так же, как окорок, только продолжительность посола и выдержки после копчения {или варки при изготовлении варено-копченых грудинок и кореек) несколько меньше по сравнению с окороками.

Шпик нужно коптить только холодным дымом. Куски соленого шпика очистить от соли, ополоснуть водой, на петле подсушить в подвешенном состоянии, затем перенести в коптильню. Коптить его 7 суток дымом, температура которого не выше 20 град. Сало перед копчением можно натереть молотым красным перцем.

Из молодой свинины

Лучшие окорока получаются из молодой нежирной свинины. Из остывшей туши отделяют окорока, на ножке между костями делают разрез для подвешивания.

Сухой способ засолки окорока. Для этого понадобится деревянная бочка или чан с отверстиями (они нужны для стока рассола). На дно положить слой сухой соли. Из **1 кг соли и 160 г сахара** приготовить посолочную смесь, натереть ею окорока и положить в емкость кожей вниз. Пространство между окороками и стенками засыпать посолочной смесью. Поставить емкость в прохладное место. Через 3 дня поменять окорока местами: нижние уложить сверху, а верхние — снизу, пересыпая свежей посолочной смесью. Через 2–3 недели очистить окорока от соли, обветрить, подвесив, в прохладном сухом помещении.

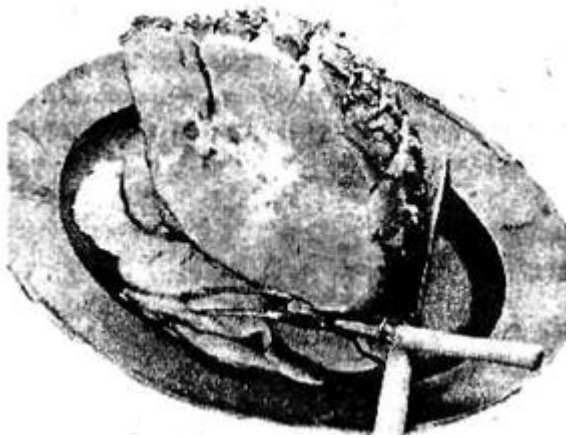
• Посолка в рассоле. Закипятить **10 л воды,** добавить **700 г** соли и **200 г сахара.** В дубовую бочку плотно уложить окорока кожей вниз, переслаивая **пряностями,** и залить остывшим рассолом. Рассол должен полностью покрывать окорока. Сверху положить деревянный круг, а на него — гнет. В зависимости от величины окороков и температуры помещения, просолка длится от 3–4 недель до 2 месяцев. Просоленные окорока обветрить в сухом прохладном помещении.

• **Комбинированный способ.** Сначала просолить сухим способом в посолочной смеси **(1 кг соли, 160** г **сахара).** В смесь добавить **пряности и толченый чеснок.** Просолить в течение 2 недель, а затем залить окорока рассолом **(500 г соли, 100 г сахара, 10 л воды).** Через 2–3 недели обветрить в сухом прохладном месте.

• **Качение.** В качестве **топлива** лучше всего подойдет

древесина яблонь, вишен, груш, дуба. Хвойные и березовые дрова лучше не использовать. Сверху дрова присыпать мелкими опилками для образования дыма. Для придания окорокам приятного аромата и вкуса поверх дров можно положить травы и ветки кустарников: полынь, можжевельник с ягодами, мяту, тмин и др.

Перед копчением окорока вымочить в холодной воде в течение 2–5 часов. Для предохранения от загрязнения обшить их марлей. В зависимости от величины окороков, копчение продолжается 4–6 часов. После этого подвесить их в прохладном месте, снять марлю и плотно обернуть чистой бумагой.



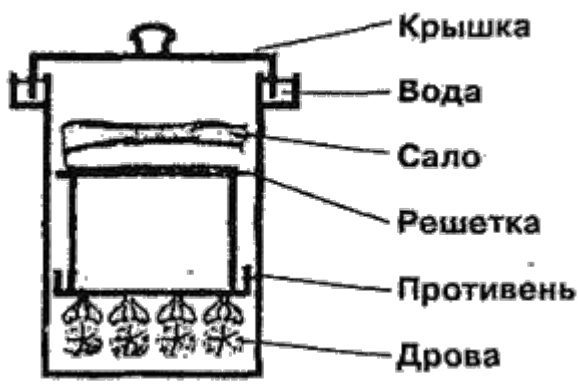
• Для приготовления **варено-копченого окорока** мясо вымочить, просушить, обшить марлей и закоптить при температуре 40–50 град, в течение 8-10 часов. После этого окорока сварить в просторной посуде 4–8 часов. Готовность проверить, прокалывая толщу ножом до кости. Если нож входит свободно — окорок готов.

• Для длительного хранения применяют **холодное копчение.** При таком способе окорока коптят при температуре 20–30 град, в течение 2–3 суток. Окорока теряют много влаги и хорошо пропитываются дымом. По окончании копчения окорока выдерживают в прохладном помещении 15–30 дней. Холодным способом коптят корейку и грудинку, которые предварительно солят сухим способом.

Копченое сало

Мы сами занимаемся копчением сала. Получается очень вкусное, мягкое, как масло, сало горячего копчения. Коптилка у нас самодельная, коптим на двух конфорках газовой плиты на сильном огне от 1 час. 40 мин. до **2 час. 30 мин. — это зависит от толщины сала.**

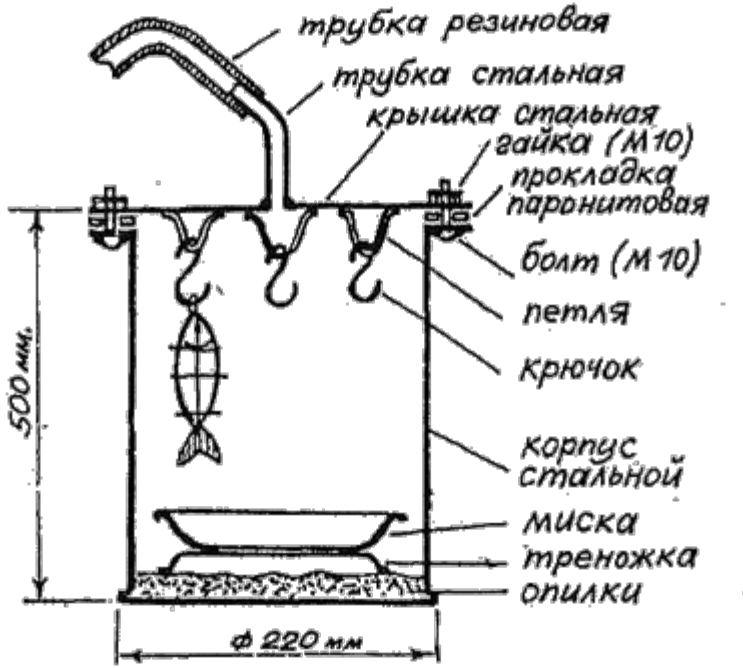
Коптилка сварена из нержавеющей стали в виде прямоугольного ящика с крышкой, которая кладется сверху на ящик и вставляется в L-образные бортики, приваренные снаружи. В эти бортики наливаем воду для того, чтобы не выходил дым. А если крышка подымается кипящей водой, то нужно прижать ее кирпичом. Высота ящика произвольная — 40–50 см. Сначала на самое дно кладем ольховые мелкие дрова, затем на двух поперечных приваренных прутиках устанавливаем противень для сбора жира (на расстоянии 7-10 см от днаящика). На противень ставим решетку на ножках высотой 15–20 см и на эту решетку укладываем сало. Можно завернуть его в тонкую ткань. И, наконец, закрываем ящик крышкой.



Сало солим сухим способом. Натираем его со всех сторон чесноком, пропущенным через мясорубку, затем — солью (в соль добавляем по вкусу хмели-сунели, аджику, протертый чеснок). Укладываем в небольшие деревянные бочки, засыпаем солью, чтобы не было пустот, и выдерживаем 10–14 дней. Сало готово к копчению. Кладем его в коптилку на решетку кожей вниз. Соль сверху не счищаем, так как при недостатке ее сало будет невкусным. Не надо бояться, что оно будет слишком соленым: лишнюю соль сало в себя не впитывает. Толщина куска должна быть не меньше толщины двух пальцев — это 3–3,5 см.

Сразу после окончания копчения коптилку открывать нельзя. Нужно дать ей остыть около часа и открывать осторожно. Затем сало охладить. Мы охлаждаем, но не замораживаем — мороженое сало крошится и не такое вкусное.

Мини-коптильня в квартире



Этой коптильней наш читатель А. Чабурко из г. Добруш пользуется уже более 10 лет. Предназначена она для горячего копчения. Работает на одной горелке газовой плиты. Для копчения достаточно горсти опилок ольхи, можжевельника и т. п. Опилки засыпают на дно коптильни равномерно.

Время копчения рыбы — 30–35 мин., сала — 1 час, курицы — 1 час 45 мин.

Коптильня выполнена в виде цилиндра из нержавеющей стали, подойдет и любая листовая конструкционная сталь толщиной 2–2,5 мм. Ржавчина исключается, т. к. внутри цилиндр обильно смазывается парами жира, а снаружи его можно покрасить алюминиевой пудрой.

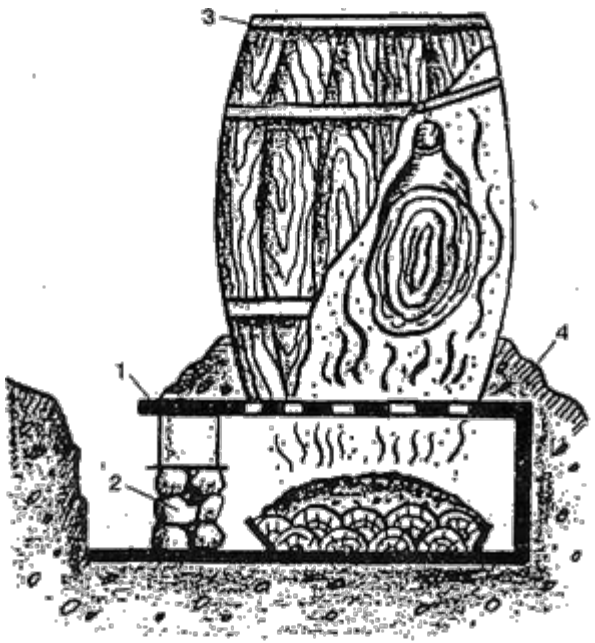
Корпус — цилиндр с приваренным дном и флянцем. К крышке приварена трубка d = 12 мм и длиной 150–250 мм для отвода в форточку газов и конденсата. С внутренней стороны — петли из проволоки d = 3–4 мм. Прокладка — паронит толщиной 3–4 мм. Миска — алюминиевая.

Для холодного копчения

В земле выкопать канавку, в одном конце ее поставить на кирпичи бочку (деревянную или железную, только не ржавую и не окрашенную масляной краской). Это коптильная камера. В другом конце канавки установить топку. Бочку с топкой соединить железной трубой. Канавку закрыть сверху железными листами, засыпать землей. Дым от горения опилок, дров-гнилушек, чурок, проходя из топки по трубе в коптильную камеру, немного остывает. Он обтекает подвешенные на штырях мясные продукты, но проникает в них медленно, в течение нескольких дней,

Бочка для горячего копчения

Это наиболее распространенное, простое и дешевое устройство. Надо только выкопать ямку, сложить в ней из камня или кирпича в три ряда вверх очаг, соорудив в нем металлическую емкость для топлива (обычно берут опилки). На уровне поверхности земли поставить бочку без дна — деревянную или железную, не доходя до верхнего края бочки в ее стенках укрепить штыри для подвешивания продуктов. Верх коптильной камеры-бочки закрыть мешковиной, чтобы дым проходил, но медленно, успевал задержаться на мясных продуктах.

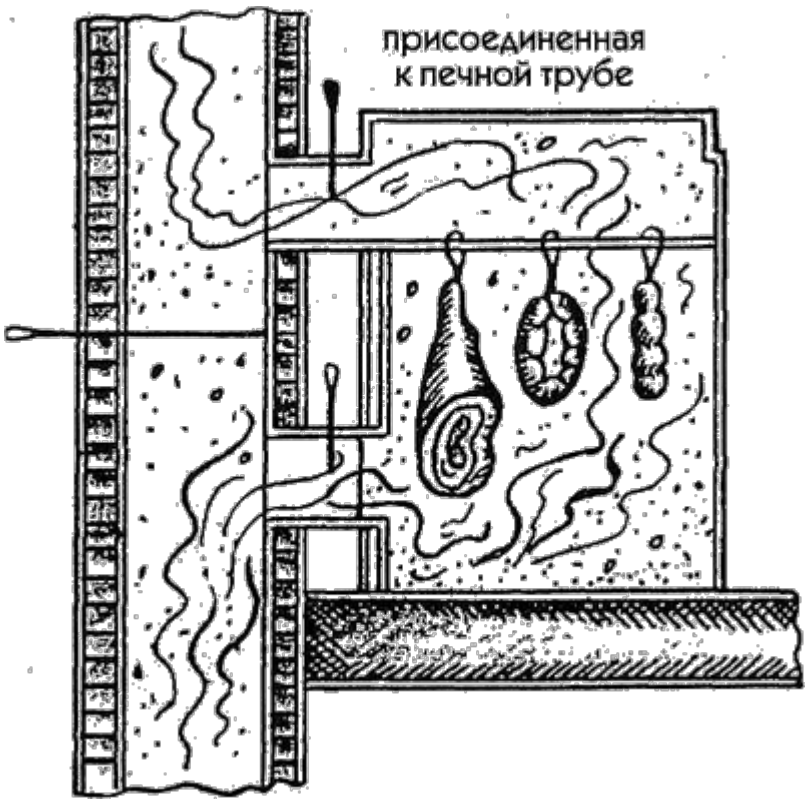


Коптильня для горячего копчения: 1 — железный лист с отверстиями; 2 — камни; 3 — крышка с мелкими отверстиями для прохода дыма; 4 — слой земли.

Рулет

Куски мяса натереть смесью соли с приправами **(на** 1 кг мяса **примерно 30–40 г соли, 5 г сахара, толченый чеснок, черный перец, гвоздика),** поместить шкуркой вниз в бачок, периодически меняя местами верхние и нижние куски. Через 6–7 дней мясо вынуть из рассола и подвесить для просушивания на 2–3 часа в прохладном помещении. Затем мясо свернуть в виде рулета шкуркой наружу, плотно перевязать шпагатом и коптить.

Коптильня на чердаке



Камеру для копчения (примерно 100х80х70 см) выложить из обожженного кирпича впритык к дымоходу, в котором сделать два отверстия (40х40 см) снизу, чтобы дым поступал в камеру, и сверху — чтобы выходил. В нижнем проеме установить заслонку. Ее нужно закрывать, когда камера не работает.

В переднюю стенку камеры вставить дверцу (60х50 см), железную или деревянную, обшитую изнутри жестью. Рама для дверцы — железная. Отсюда подвешивают продукты, отсюда следят заходом копчения. При выкладке камеры в верхней части вставить два отрезка железных труб с крючками для подвешивания продуктов.

Копченый язык

На 10 кг языков — 1 кг соли, 1 ст. л, сахара.

Говяжьи языки натереть **солью, тмином,** толченым чесноком, лавровым **листом,** нарезанным **укропом и петрушкой,** репчатым луком. Уложить в посуду и выдержать 7–8 дней, переворачивая и обтирая рассолом. Потом можно варить для холодной закуски или коптить 2–3 раза в холодном дыму.

Хранение копченых колбас

Копченые колбасы домашнего приготовления могут сохраняться год и больше, но для этого надо соблюдать определенные правила.

После коптильни колбасы нужно развесить перед печкой и просушить 2–3 дня. Потом растопить сало (нутряное или шпик), процедить, отделяя шкварки. Приготовленную колбасу нарезать острым ножом на куски длиной 7-10 см и опустить в кипящее сало, слегка подсолить и держать на огне 20 мин. После обработки одной порции можно браться за другую.

Все куски переложить в чистую кастрюлю и залить снова растопленным, прокипяченным и процеженным жиром, но его уже не нужно подсаливать. Потому что соленый жир в сырую погоду будет вбирать в себя влагу и может заплесневеть.

Жиру с колбасками дать остыть, накрыть чистой бумагой и крышкой, но не пленкой — иначе плесени не избежать.

Колбасы получаются сочными и ароматными. Когда будете вилкой брать очередную порцию, жир на поверхности снова нужно разровнять.

* * *

Копченую колбасу подвесить в погребе, через 3–4 недели она вызреет и будет готова к употреблению. Из 10 кг мясопродуктов получается 7 кг отличной колбасы. Резать ее надо очень тонко, хорошо отточенным ножом. Толстые куски жесткие и невкусные.

Перед закладкой на хранение фланелевой тканью или птичьим пером хорошо обмазать колбасы растительным маслом. Каждую колбаску завернуть в упаковочную бумагу и уложить в ящик.

Колбасы могут благополучно храниться в погребе все лето, но осенью в сырую погоду на поверхности возможно появление плесени. Для ее удаления колбасы обмыть кипяченой водой, просушить, вновь смазать растительным маслом и обернуть другой бумагой.

Хранение колбасы холодного копчения зависит от места и температуры. На чердаке в прохладную погоду, при сквозняке, ее можно сохранять полгода.

«Жидкий дым» — новое слово в технологии копчения

Кто-то, попробовав однажды блюда с добавлением «жидкого дыма», не мыслит теперь домашнего сальца или горохового супа без аромата костра. А кто-то отнесся к новому продукту с недоверием, мол, опять вместо натурального химию подсовывают. Только вам принимать решение, чему отдать предпочтение. Конечно, не все вкусное бывает полезным, но иногда вполне можно побаловать себя ароматными, с нежным вкусом, «копчеными» деликатесами, приготовленными на собственной кухне без коптильни.

Тем более, что производители утверждают, что «жидкий дым» — это натуральный экологичный продукт, полученный из тщательно очищенного растворенного в воде дыма ценных пород древесины.

Копченое сало

Рассол: **на 1 л воды — 6 ст. л. соли, специи по вкусу, 5–6 ст. л. «Жидкого дыма».** Для придания красивого золотистого оттенка добавить в приготовленный рассол **2–3 горсти луковой шелухи. Сало** (можно с прослойкой мяса) залить рассолом, довести до кипения и варить 40–50 мин. на медленном огне. Затем вынуть и подсушить. Натереть **чесноком, красным перцем.** Сало приобретает красивый золотистый оттенок, вкус и аромат копчености. Очень вкусно и прекрасно хранится.

Цыплята

Цыплят уложить в кастрюлю грудкой вниз и посыпать посолочной смесью, состоящей из черного перца и измельченного чеснока. **На 1 кг цыплят — 20 чеснока, 4 г черного перца.** Цыплят при давить грузом, залить рассолом и оставит на 14–16 часов при температуре 4 град.

Состав рассола: **на 1 л воды 50 г** соли **5 г сахара и 10 ст. л. «Жидкого дыма»** Достав цыплят из рассола, намазать и соусом из **2 ст. л. майонеза или томатной пасты и 1 ст. л. «Жидкого дыма»** Выдержать два часа при комнатной температуре и запечь в разогретой духовке до готовности. Подавать к столу можно в

горячем и в холодном виде.

Подкопченные сосиски или сардельки

Приготовить соус: взбить **3 ст. л. майонеза или кетчупа, 2 ст. л. «Жидкого дыма».**

Очистить **сосиски** (сардельки) от оболочки. Полить соусом и запечь в духовке или микроволновой печи до готовности.

Ароматизация первых блюд

В солянку, уху, гороховый суп и т. д. добавить **0,5–1 ч. л. «Жидкого дыма»** в процессе варки, Они приобретут изысканный вкус блюд, приготовленных на костре и с копченостями.

Буженина

1 **кг свинины** нашпиговать **чесноком**, натереть **посолочной смесью из 20 г соли, 1 г красного перца, 3 г измельченного чеснока.** Залить ***рассолом* (на 1 л рассола: 1 л воды 2 ст. л. соли и 6 ст. л. «Жидкого дыма»)**. Мясо выдержать 12 часов в холодном месте, дать стечь, обернуть фольгой, при этом подготовленный окорок положить жирной частью вверх. Запечь буженину в духовке при 150 град. до готовности (около 3-х часов). Подавать в охлажденном виде.

Ребрышки

Свиные ребрышки натереть **солью** (по вкусу), измельченным **чесноком,** черным **молотым перцем** с добавлением **«Жидкого дыма» (4–5 ст. ложек** на **1 кг ребрышек).** Выдержать в холодильнике 16–24 часа. Запечь ребрышки в духовке до готовности. Подавать можно горячими, но если дать постоять 1 сутки, ребрышки превращаются в прекрасную закуску к пиву.

Рыба

Рыбу (судака, щуку, налима, треску, осетрину, зубатку и др.} очистить выпотрошить, промыть, разрезать на куски 100–200 г,

посолить и поперчить по вкусу, уложить в скороварку. **На 1 кг рыбы — 0,7 л воды, 4–6 ст. л. «Жидкого дыма».** Готовить рыбу при кипении в течение 15–20 мин. Вместо кастрюли можно использовать пароварку, в этом случае рыбу лучше предварительно завернуть в фольгу. Подавать в холодном виде.

Вкусно, но долго не хранится

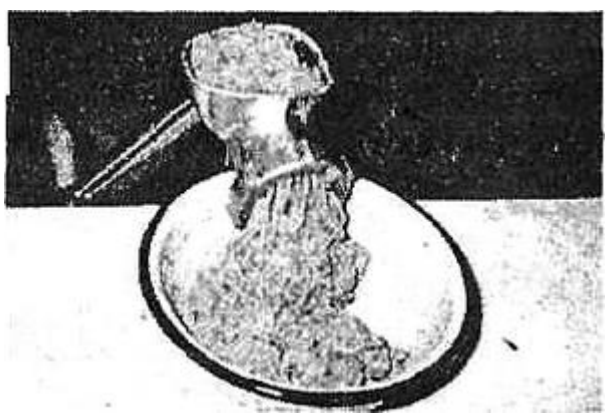
Буженина из свиной головы

Свиную голову разрубить вдоль на 2 части. Положить в бак, залить водой, посолить, добавить **лук, морковь,** {При желании, можно добавить легкие, сердце, печень, почки). Варить 3–4 часа. Мясо вынуть из бульона и горячим отделить от костей. Получится 2 больших куска мяса. Один из них положить шкуркой вниз на кусок марли, разложенной на подносе. Мясо обильно посыпать **черным и красным перцем, мелко порубленным чесноком.** Если варились легкие, печенка, почки, то порезать их кусочками и выложить на мясо. Если голова со стороны шеи слишком сальная, излишки сала срезать и положить на мясо. Накрыть все вторым куском мяса и туго завернуть в марлю. Сверху положить дощечку и поставить груз с таким расчетом, чтобы мясо осело, но не вытек весь сок. На следующий день буженина готова.

Паштет

Для приготовления 5 кг паштета — 2,5 кг мяса свиных голов, 1 кг свиной печенки, 1,5 кг свиной шкурки, 1,5ст. муки, 100 г соли, 3–4 луковицы, 2–3 ст. бульона, перец черный — по вкусу.

Подготовленные головы, разрубленные на части, сварить до готовности, отделить мясо от костей и хрящей. Шкурку, зачищенную от щетины, вымыть и сварить до размягчения. Сырую печенку вымыть, нарезать тонкими ломтиками, опустить на 10–15 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и охладить. Подготовленные компоненты дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавив сырой или поджаренный лук. В массу добавить муку, специи, бульон и жир, полученные при варке. Фарш перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Подготовленной массой плотно заполнить посуду (гусятницы, формочки для выпечки хлеба) и запечь в духовке. Остывший паштет завернуть в чистую бумагу и хранить в холодильнике.



Зельц

Порубленную **свиную голову** варить 2–3 часа (до полной готовности). Сваренное мясо порезать на мелкие кусочки, добавить **3 мелко нарезанные луковицы** и в эту массу влить бульон, в котором варилась голова. Тщательно все размешать. Если налить больше бульона — зельц будет менее плотным. Если меньше — зельц будет гуще.

По вкусу добавить в массу **специи,** остудить, уложить в целлофановый пакет (примерно на 2/3 объема), плотно завязать и положить в холодное место на ровную поверхность. Сверху

накрыть дощечкой и придавить грузом.

Остывший зельц вкусен с картофелем, горчицей, хреном.

Фаршированный рубец и зельц

Фаршприготовить из мелко нарезанных **сырых легких, печенки, сердца, селезенки, свинины со щек, добавить перец молотый, соль, раскрошенный лавровый лист, чеснок** и все перемешать.

Тщательно обработать **рубец** жвачного животного, не разрезая его. Одно отверстие завязать, а через другое заполнить его фаршем.

Завязать или зашить второе отверстие в рубце, завернуть в марлю и отварить в большой кастрюле. Готовность рубца проверить, прокалывая его острым тонким прутиком. Если не выделяется темная жидкость, рубец готов.

Положить его в таз на 10–12 часов, поставить на него дощечку и груз, чтобы слегка спрессовать.

Для зельца взять **мочевой пузырь,** вырезанный из туши, он должен оставаться надутым воздухом.

Пузырь быстро высыхает, но чтобы сделать мягким, его нужно опустить в горячую воду температурой 45–50 град. Только нужно следить, чтобы он не сварился.

Мягкий пузырь нетуго набить фаршем, разрез зашить нитками, в нескольких местах проколоть иглой и опустить в бульон. Дать ему немножко покипеть.

Потом вынуть и поставить на него груз (не более 8 кг), убрать в прохладное место. Лишняя жидкость вытечет через проколотые дырочки. На второй день, через 18–20 часов, зельц готов к употреблению.

Сардельки из кур

2 кг кур, 400 г кишок, 50 г чеснока, 60 г репчатого лука, 20 г кориандра, 30 г соли, 20 г черного молотого перца.

Фарш: тушки кур нарезать мелкими кусочками, добавить нарубленный чеснок, нашинкованный лук, соль, перец и специи. Все тщательно перемешать. Очищенные кишки (желательно конские) начинить фаршем. Разделить на сардельки.

Сардельки варить в воде до готовности. Подавать с гарниром.

Мясные консервы

Гуляш из свинины

Расход на поллитровую банку: **500 г свинины, 50 г смальца, 50 г репчатого лука, 0,5 ч.л. соли, 120 г воды, перец красный молотый — по вкусу.**

Мясо порезать небольшими кусочками и тушить с поджаренным луком, красным перцем на свином жире. Во время тушения добавить соль, а в мясо по мере необходимости подливать воду или бульон из костей, время от времени помешивать. Примерно через 30–40 мин. гуляш готов для консервирования.

Переложить мясо в банки на 1,5 см ниже горлышка, причем, мясо должно быть залито бульоном доверху. Поэтому бульона надо заготовить столько, чтобы хватило на все банки. Закатанные банки стерилизовать 2 часа при 100 град. Как правило, этой

стерилизации бывает достаточно, так как мясо уже подвергалось термической обработке. Хранить консервы в прохладном месте.

Мясо, жаренное в жире

Мякоть нарезать на кусочки по 30–40 г, посыпать **солью (1 ст.л. на 2 кг мяса)** и оставить на 8-10 мин. В сковороду или неглубокую кастрюлю положить свиной топленый жир и нагревать до появления легкого дымка. В нем мясо прожаривать до образования легкой корочки и прекращения выделения сока. Потом сложить в пропаренные и просушенные стеклянные банки и залить растопленным жиром. Он должен покрывать верхние кусочки мяса, при этом нужно учитывать, что после охлаждения слой жира понижается на 2–3 мм. На поллитровую банку понадобится примерно **400 г мяса и 150 г жира.** Сразу накрыть банки. прокипяченными и просушенными крышками и закатать их. Стерилизовать необязательно.

Консервированное таким способом мясо может храниться при комнатной температуре 1–2 месяца, в холодильнике. — 6–8 месяцев. Его используют для приготовления первых и вторых блюд.

Вытопка смальца

Жир почечный, нутряной, обрезанный с мяса, а также тонкий подкожный нарезать на мелкие кусочки, залить холодной водой и выдержать 2–3 дня в холодном месте, меняя воду дважды в день. Воду слить, жир уложить в кастрюлю, залить свежей водой в количестве 1/3 объема жира, **всыпать питьевую соду (1 ч.л. на 3 кг жира)** и на слабом огне довести до кипения. Осторожно собирать выделяющийся на поверхности жир в другую посуду — до тех пор, пока шкварки не станут золотистыми. Оставшийся в кастрюле жир аккуратно слить. Полученный смалец перетопить вторично, добавляя **на каждый килограмм — 100 г молока,** и варить до тех пор, пока молоко не начнет оседать на дно.

Вытопленный смалец собрать в банки, укупорить и хранить в погребе.

Свинина с перцем

5 кг свиной лопатки, 650 г репчатого лука, 300 мл красного вина, 300 мл винного уксуса (4 %-ного), 3 ст.л. можжевеловых ягод, 15 бутонов гвоздики, 2 ст.л. черного перца горошком, 80 г сахара, соль — по вкусу.

Лук очистить нарезать кубиками, вскипятить с красным вином, уксусом и 1,5 л воды. Пряности завязать в марлю и опустить в отвар. Положить туда же нарезанное кубиками мясо и все вместе варить 1 час при слабом кипении. Мясо вынуть шумовкой и дать стечь бульону. Горячее мясо разложить в литровые банки и слегка прижать. Бульон процедить через марлю, снять жир и влить в банки ложкой. Накрыть и оставить на ночь для охлаждения.

Банки прикрыть крышками и поставить стерилизовать на час. Закатать. Хранить в прохладном месте.

Соленое мясо

На 10 кг мяса — 500 г соли.

Мясо нарезать порционными кусочками, сложить в просторную посуду, засыпать солью и хорошо перемешать. Вымешивать нужно до тех пор, пока соль не распределится равномерно по всему мясу.

На дне соли оставаться не должно. Сложить мясо в стерилизованные банки, утрамбовывая толкушкой, закатать.

Тушенка

Банки брать одинаковые. **Любое мясо** нарезать на кусочки по 30 г (можно с косточкой). **На 10 кг мяса** всыпать **150 г соли,** перемешать и оставить на 2 часа, периодически помешивая. На дно чистых банок положить **5 горошин черного перца, 3–4 лавровых листа** и заложить мясо. Накрыть металлическими крышками (без резиновых прокладок) и поставить в духовку на противень. Сверху тоже накрыть противнем, положить на верх противня 2 чистых кирпича. Тушить на очень медленном огне 4 часа, закатать.

Эта тушенка хорошо хранится, из нее можно приготовить любое блюдо.

* * *

Свежее мясо отделить от костей, очистить от пленок и жил, нарезать кусками толщиной до 2 см, **посолить по вкусу.** Посоленное мясо выдержать сутки в холодильнике или прохладном месте, затем уложить в стеклянные банки. В каждую банку добавить **черный перец, лавровый лист.** Банки накрыть крышками и закатать, сверху обязательно надеть зажимы (продают в магазине). После закатки банки поставить в широкую кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и выдержать на огне 5 часов при постоянном кипении.

Затем огонь выключить и оста вить банки в кастрюле с водой до полного остывания. Остывшие банки осмотреть, снять зажимы, крышки смазать консервирующей смазкой или солидолом и убрать на хранение в погреб. Такая тушенка готова к употреблению, надо только ее разогреть.

* * *

Мясо не мыть. Если шкурка чисто, хорошо обработана, можно ее не срезать. **Сало** нарезать крупными кусками, уложить в бак и поставить на огонь, помешивая, чтобы не подгорело. Когда вытопится немного жира, добавить мясо, нарезанное кусочками средней величины, **посолить.** Тушить до готовности в собственном соку не добавляя воды. В конце тушения положить **лавровый** лист, перец **горошком.** Не снимая с огня, кипящую тушенку разложить в стерилизованные банки до верха так, чтобы переливалось через край — для удаления воздуха, и быстро закатать стерилизованными крышками Перевернуть банки вверх дном, оставить до застывания жира. На следующий день убрать в погреб.

Мясные консервы

3 кг мяса (свинина или говядина), 1 л воды, 130 — 140 г соли, лавровый лист, перец горошком — по вкусу.

В кипящую воду всыпать соль, положить лавровый лист, перец. Когда вода закипит вновь, опустить нарезанное кусочками мясо и варить с момента закипания 30 мин., не накрывая крышкой.

Банки простерилизовать, разложить в них горячее мясо и закатать. Укутать, не переворачивая, оставить до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Из такого мяса можно готовить плов, гуляш и др.

Тушенка из любого мяса

Для приготовления подойдет любое **сало,** некрасивое или обрезки — все годится. Нарезать его маленькими кубиками, не более 2х2 см, можно пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Чем больше сала, тем жирнее будет тушенка. Такими же кубиками порезать **мясо,** перемешать с салом, **по вкусу посолить,** оставить на 15–20 мин. На дно чистых поллитровых или литровых банок положить **1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца,** наполнить фаршем до плечиков (если фарша положить больше, во время кипения сок будет выливаться). Дно большой кастрюли или банки застелить тканью, на нее поставить прикрытые простерилизованными металлическими крышками банки и залить водой до плечиков банок. Стерилизовать при умеренном кипении 2–2,5 часа с момента закипания В процессе варки вода из бака будет испаряться, ее нужно доливать, чтобы уровень воды был постоянным. Доливать нужно кипящую воду, иначе банки могут лопнуть. Для проверки готовности из середины банки вилкой достать кусочек мяса, если он мягкий, хорошо протушенный, то банки можно вынимать и закатывать. Оставить для остывания, не переворачивая. В остывшей банке сверху будет жир, а внизу — желе. Очень красиво и вкусно.

Как сберечь мясо птицы?

Ощипанную тушку тщательно протереть изнутри тряпкой (мыть ее не следует — ухудшит дело). Далее порезать тушку на куски, обжарить до румяной корочки, сложить в кастрюлю и, добавив лавровый лист, душистый перец, соль, тушить на небольшом огне до готовности, горячим разложить в стеклянные прогретые банки. Сразу закатать, хранить в погребе.

Можно законсервировать и в рассоле. Подготовить тушку так же, как в первом случае. Сделать насыщенный рассол — опущенное в него яйцо должно плавать, обнажив на поверхности часть скорлупы размером с десятикопеечную монету. Поставить рассол на огонь и, когда он закипит, опустить туда куски птичьего мяса, а минут через пять снять с огня. Разложить по стеклянным прогретым банкам. Когда мясо остынет, залить холодным рассолом и сразу же закатать. Хранить в погребе.

Тушки можно консервировать и в жире. На дно эмалированной кастрюли или ведра насыпать слой крупной соли, на него положить тушку, умеренно посыпать сверху солью. И так слой за слоем: тушка — соль. А когда вся соль растворится,

приступить к последующей операции. Растопить птичий жир, прокипятить 45 мин., дожидаясь пока из него не испарится влага. Затем тушки разрезать на четыре части и хорошо проварить. В глиняные горшки, облитые глазурью (без щербинок), уложить вареные куски мяса, как можно плотнее, залить жиром так, чтобы, он покрыл мясо и был вровень с краями горшка. Посуду закрыть бумагой, пропитанной спиртом или водкой, затем еще раз бумагой, туго завязать. Этот способ идет из старины. Нынче пользуются либо эмалированной посудой, либо стеклянными банками.

Консервы из утки

Приготовить рассол такой концентрации, чтобы опущенное в него куриное яйцо всплыло на кружок с 3-копеечную монету, вскипятить и остудить.

Уток осмолить, разделать, помыть, обсушить и разрезать на кусочки.

Приготовить еще одну порцию такого же рассола, поставить на огонь и, когда он закипит, опустить туда кусочки мяса. Проварить 15 мин. с момента закипания. Вынуть мясо шумовкой на чистое сито, дать обсохнуть и остыть.

В холодные, но стерильные банки сложить мясо и залить первым холодным рассолом. Закатать.

В 3-литровую банку помещается две утки, трамбовать не надо. Так можно заготовить впрок свинину и кролика, гуся и курицу.

Из такого мяса можно готовить первые блюда (тогда, возможно, не придется блюдо солить) и вторые (мясо надо немного вымочить).

Паштет

Для него понадобятся **1–2 тушки птицы.**

Разрубить тушки на две части, уложить в посуду и залить водой так, чтобы чуть покрыть их. Добавить в кастрюлю **лавровый лист, 5–6 зубков чеснока, 2–3 головки лука.** Когда закипит, убавить огонь. Вода должна не кипеть, а только подкипать снизу, верх же пусть остается спокойным.

Как только мясо отстанет от костей, вынуть кости. Мясо пропустить через мясорубку, добавить **1–2 ст. л. сливочного масла, 3–4 взбитых сырых яйца, поперчить, посолить** по

вкусу, влить оставшийся **бульон,** все хорошенько вымешать и разложить по поллитровым банкам. Поставить посуду в кастрюлю на подставки, залить до плечиков водой и от начала закипания стерилизовать на умеренном огне 1 час.

Не закатывая, оставить банки в этой воде на 24 часа. Затем снова простерилизовать их 1 час, а потом в таком же режиме и на третий день — 1 час и теперь уже закатать крышками. Такое дробное прогревание паштета убивает микробы ботулинуса, и продукт домашнего изготовления становится безопасным для употребления. Банки оставить в воде до охлаждения. Этот паштет можно употреблять и на бутерброды, и как добавку к вермишели, и для начинки пирожков.

Паштет свиной печеночный

1 кг печенки, 2 кг сала, 3 кг мяса, 3 крупные луковицы, перец молотый, соль — по вкусу.

Все компоненты пропустить, сырыми через мясорубку, перемешать с солью и перцем. Полученную массу довести до кипения, варить 15 мин. После этого разложить паштет в стерилизованные банки и закатать.

* * *

Из куриных лапок *можно приготовить хороший довольно активный желатин. Можно использовать его сразу или заморозить куском впрок на четыре месяца. Предварительно лапки обварить кипятком, чтобы снять верхний слой кожи. Затем положить лапки в кастрюлю и налить столько воды, чтобы она покрывала их. Довести до кипения и варить на медленном огне 4–5 часов, до тех пор, пока не разварятся. После этого бульон процедить, дать еще раз вскипеть, а затем заморозить. Получается очень густой, почти «резиновый» желатин. Его можно использовать для заливного.*

Паштет мясной

1 свиная голова, 1,5 кг мяса или печенки, 1 кг репчатого лука, 6 яиц, 200 г растительного масла, соль, перец — по вкусу.

Голову порубить на куски и отварить. Кости вынуть, а мякоть

пропустить через мясорубку вместе с сырым мясом или печенкой. Лук пропустить через мясорубку, обжарить в растительном масле и добавить, смешав с сырыми яйцами, в мясную массу. Посолить, поперчить. Разложить паштет в чистые поллитровые банки, стерилизовать 1,5 часа. Закатать.

Тушенка из крольчатины

На дно эмалированного бака емкостью 25 л положить деревянный круг. Приготовить 7 литровых банок {именно столько их свободно помещается в баке) и 7 металлических крышек. Банки и крышки простерилизовать 10 мин.

Острым ножом снять мясо с **4–5 тушек кроликов.** Его будет достаточно, чтобы заполнить банки. Внутренний жир кроликов отделить и положить в отдельную посуду. Если же тушки кроликов нежирные, то приготовить немного жирного свиного мяса (сала), порезав его кусочками величиной с грецкий орех.

На дно каждой стерилизованной банки положить по 3–4 хорошо промытых и ошпаренных **лавровых листа и внутренний кроличий жир** или свиное сало слоем в 2 см. Затем плотно уложить мясо кролика. В каждую банку положить по **3–4 горошины душистого перца, 5–6 горошин черного перца, по 2–3 бутона гвоздики, по 1 ч.л. соли.** Сверху мясо прикрыть внутренним кроличьим жиром или свиным салом толщиной в 2-3см.

Заполнив банки до краев, накрыть стерилизованными крышками и поставить в бак так, чтобы они не касались друг друга и стенок бака.

Залить в бак теплую воду до плечиков банок и поставить на слабый огонь. По мере нагревания воды в баке огонь увеличивать. После закипания воды огонь уменьшить так, чтобы вода не очень бурлила и не заплескивала банки.

Через 5 часов после начала кипения банки достать и, не приподнимая крышки, закатать. Готовую. банку нужно слегка покачать, чтобы содержимое перемешалось. Затем перевернуть вверх дном и послушать нет ли шипения. В противном случае такую банку нужно еще раз прокатать машинкой для закатывания крышек и пометить. Ее лучше долго не хранить. Если же все было сделано добросовестно и чисто, то тушенка может храниться годами, сохраняя свои отличные вкусовые качества.

Впрок можно запасти не только копчености или тушенку, но и готовые кушанья.

Сало соленое с прослойками мяса

Кусок **сала с прослойками мяса** нарезать небольшими кусками, чтобы легко входили в трехлитровую банку. Опустить их на 5 мин в кипящую воду, затем вынуть и дать воде стечь. В банки уложить очень плотно, чтобы не было пустот, посыпая **солью** с **рубленым чесноком или сушеным измельченным укропом**. Закатать стерильными крышками.

Сало получается сочным и нежным. Хранится до трех лет.

Корейка

Брюшную часть туши нарезать квадратами 20х20 см и опустить в кипящий рассол на 7 мин.

Для рассола закипятить **3 л воды,** всыпать **1 кг соли, 2 горсти луковой шелухи.**

Не вынимать сало из рассола двое суток, затем вынуть и дать стечь жидкости. Теперь хорошенько натереть смесью **молотого черного и красного перца, чеснока.** Хранить в эмалированной посуде в прохладном месте.

Котлеты

Из **свиных ног** можно заготовить котлеты.

Из ножки удалить кости, пропустить мякоть через мясорубку. Хорошо к свинине добавить **говядину,** но можно и без нее. Фарш **посолить, поперчить,** положить измельченный **чеснок** (это обязательно, иначе котлеты не будут храниться).

Обжарить котлеты в **свином жире,** пропарить с жиром в кастрюле не менее часа, без добавления воды, сложить в стерилизованные банки и закатать.

Сеточки

Можно приготовить так называемые сеточки (часть внутреннего сетчатого жира в свиной туше).

500 г свиной печенки, 1 ст. риса, 1–2 яйца, 2 луковицы, 3 зубка чеснока, 200 г мясного фарша, соль, молотый перец — по вкусу.

Сырую печенку, лук, чеснок пропустить через мясорубку, смешать с отваренным до полуготовности рисом, сырыми яйцами,

фаршем, посолить и поперчить.

Сеточки разрезать на кусочки, в середину каждого положить фарш, свернуть в виде голубца, обжарить в жире и потушить в жаровне до готовности.

Фирменные рецепты читателей «Нашей кухни»

От Марии ЯЦКЕВИЧ

Блюда из нутрии

Запеченное мясо

1 кг мяса нутрии, 100 г копченого сала, 2ст. л. сметаны, 2 моркови, 1 луковица, зелень, 10–15 картофелин, 100 г сливочного масла, вода, соль.

Для запекания лучше использовать заднюю часть нутрии. Мясо вымыть, обсушить, нашпиговать кусочками копченого сала, обмазать сливочным маслом, положить на сковороду, влить немного воды. Запекать в горячей духовке до образования золотистой корочки. Затем вокруг мяса положить крупно натертую морковь, небольшие кусочки очищенного и порезанного картофеля. Добавить пряности, долить немного воды, посолить, поперчить, положить сверху очищенную, разрезанную пополам луковицу и жарить, время от времени (через 15–20 мин.) поливая образовавшимся соком.

Рулет

1 тушка нутрии, 2 ст.л. сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, белок одного яйца, 5–6 лавровых листьев, 1 ст.л. сушеных яблок или слив (без косточек), соль, перец, лимонная кислота.

Мясо, предварительно удалив кости, разровнять и отбить, натереть смесью перца, соли, измельченного чеснока, лимонной кислоты.

Яичный белок взбить до густой крепкой пены. Яблоки или сливы вымыть, обсушить, положить в белок, перемешать и разложить ровным слоем на мясо. Приготовленное таким образом мясо свернуть в рулет и обвязать нитками. Рулет обмазать сливочным маслом, посыпать перцем, солью и положить на противень. Влить немного воды, положить лавровый лист и запекать в духовке на среднем жару 1–1,5 часа, время от времени поливая образовавшимся соком. Готовый рулет снять с противня, положить на него небольшой груз.

Котлеты

1 кг мяса нутрии, 2 яйца, 200 г сметаны, 1 булка, 200 г жира, соль, перец, 1–2 луковицы, мука.

Вымытое, хорошо обсушенное мясо и репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить перец, предварительно замоченную отжатую булку, 100 г сметаны, соль, вбить яйца. Все тщательно вымешать. Из фарша сделать котлеты, обвалять в муке и жарить в сильно разогретом жиру. Готовые котлеты сложить в кастрюлю, залить жиром, в котором они жарились, и потушить на слабом огне. Заканчивая тушить, влить оставшуюся сметану.

г. Минск.

От Нонны ЛУШИНОЙ

Все из кролика

Тушку кролика замочить в холодной воде на сутки и только потом готовить.

Холодец

После вымачивания залить **порубленную тушку** холодной водой, добавить по вкусу **соль, перец, лук, морковь** и варить до готовности при слабом кипении. Бульон процедить, положить в него разведенный желатин **(на литр бульона — 3 ст.л. желатина, размоченного в 1/3 ст. воды),** довести до кипения и снова процедить. Пока бульон охлаждается, мясо отделить от костей, разложить в судки, украсить нарезанными **яйцами, морковью, зеленью.** Теплым бульоном залить мясо и поставить в холодное место.

Рагу

Порезать **мясо** на куски вместе с косточками, посолить, обжарить в **масле** (чтобы зарумянилось), обсыпать **мукой** и дать еще постоять на огне минут 5. Отдельно потушить на сковороде нарезанные **морковь и лук,** добавить **ложку томата, поперчить,** переложить в кастрюлю с мясом, залить **водой или бульоном,** чтобы на палец закрывали мясо, и тушить на маленьком огне до готовности.

Плов

1 ст. промытого риса засыпать в **1,5 ст. кипятка,** дать набухнуть. Кусочки **мяса** замочить на 2 часа в **столовом уксусе.**

Посолив и поперчив, обжарить **в растительном масле,** добавить мелко нарезанные **лук** и морковь и жарить, чтобы все зарумянилось. В кастрюлю поверх риса положить мясо и овощи, залить водой (она должна на 1 см покрыть мясо), тушить на слабом огне

Кролик, тушенный с помидорами

Вымочить **кроличье мясо,** нарезать на порционные куски, добавить мелко нарезанные зеленые помидоры и сливки **(на среднюю тушку — 1 кг помидоров и 0,5 л сливок),** тушить под крышкой в духовке до готовности. В конце варки посолить по вкусу.

Шашлык

Тушку разрезать на 4 части и вымочить в маринаде **(на 1** л воды — 1 **ст. столового уксуса, по 1 ч.л. соли и сахара),** обсушить, нашпиговать **салом,** разрезать на мелкие куски, нанизать на шампуры, чередуя с кусочками **репчатого лука,** и жарить над углями до готовности.

г. Барановичи.

От Нины АРДЫ

Котлеты из вымени

На 1 кг вымени: треть белого черствого батона, 2 луковицы, 1 яйцо, перец, соль.

Сырое вымя пропустить через мясорубку вместе с луком, во второй раз — вместе с замоченным в **воде** или **молоке** батоном. Добавить в фарш яйцо, перец, посолить, сформовать котлеты и жарить на сковороде на раскаленном **жире.**

* * *

300 г отварного вымени, 1,5 кг филе скумбрии, 2–3 луковицы, 150 г белого хлеба, 2–3 яйца, полстакана молока,

чеснок, перец, соль — по вкусу.

Рыбу, вымя, лук, намоченный хлеб дважды пропустить через мясорубку. Добавить сырые яйца, молоко, соль, перец и чеснок, хорошо вымешать фарш. Сформовать котлеты, смочив руки водой. Жарить на **подсолнечном масле.**

г. Москва.

От Ирины ЛАРИНОЙ

Печень — отбивные

Для этого блюда понадобится именно **говяжья печень.** Вымочить ее в **молоке** и заморозить. Замороженную печень нарезать очень тонкими кусочками, примерно 0,5 см толщиной. Обмакнуть в **яйцо** и обжарить в **жиру.** Главное — не пережарить! Поэтому жарить ее нужно ровно по 3 мин. с каждой стороны. Ни в коем случае печень не тушить.

ст. Петровская Краснодарского края.

От Натальи ЗАВЕЛЕЕВОЙ

Вкусные блюда из субпродуктов

Субпродукты (печенка, сердце, почки, мозги, легкие и т. п.) содержат много влаги, поэтому они быстро портятся и должны быть сразу же употреблены в пищу. Субпродукты богаты минеральными веществами, содержат полноценные белки и витамины.

Запеченный паштет из печени

500 г печенки, 250 г шпика, 1 маленькая луковица, 5–6 шт. филе кильки, 50 г сливочного масла или гусиного жира, 2 ст.л. муки, 1 и 3/4 стакана молока, 0,5 ст. л. молотых сухарей, 1 яйцо, 0,5 ст.л. соли, истолченная гвоздика, перец, мускат, 250 г шпика, нарезанного ломтиками, которыми покрывают дно и стенки формы.

Печенку (предварительно вымоченную несколько часов в воде или молоке) очистить, нарезать и пропустить 2–3 раза через мясорубку вместе со шпиком, луком и килькой. Масло растопить в кастрюле, добавить муку и варить 5 мин., понемногу вливая горячее молоко. Снять кастрюлю с огня, добавить пропущенные

через мясорубку продукты, яйцо, соль и приправы. Хорошо взбить. Дно и стенки формы выложить тонкими ломтиками шпика. Выложить смесь в форму и варить на пару приблизительно 1,5 часа. Паштет можно запекать в духовке при температуре 175 град. Проверить готовность паштета спичкой (должна остаться сухой), остудить. На следующий день вынуть его из формы и нарезать ломтиками. Украсить маринованными огурцами.

Почки, тушенные в вине

400–500 г почек, 100 г копченой корейки, 2 ст.л. муки, 3 луковицы средней величины, 1 ст. воды, 0,5 ст. красного вина или ягодного сока, 1 ст. л. тертого хрена, 1 ст.л. рубленой зелени, соль, перец.

Говяжьи или свиные почки разрезать пополам, вымочить несколько часов в молоке или воде, проварить и нарезать брусочками или ломтиками. Кубики копченой корейки обжарить в утятнице, в том же жире потушить рубленый лук и подрумянить запанированные в муке кусочки почек, посыпать все солью и перцем. Чуть позже подлить воды и вина (ягодного сока) и тушить на слабом огне до полной готовности. Следует иметь в виду, что от слишком продолжительного тушения почки становятся жесткими. Перед тем, как подать на стол, добавить тертый хрен и рубленую зелень. Гарнировать отварным рисом или картофелем и овощным салатом.

Жареные мозги с ветчиной и грибами

300 г мозгов, 1 ст. л. муки, 25 г сливочного масла, соль, красный перец, 4–8 ломтиков белого хлеба, 150 г ветчины, 300 г свежих грибов.

Вымоченные и отваренные мозги обвалять в муке, поджарить в разогретом масле до золотисто-коричневого цвета, посыпать солью и красным перцем. Ломтики белого хлеба слегка обжарить в сливочном масле, положить на них жареные мозги и тонкие, подрумяненные с обеих сторон ломтики ветчины. Ломтики белого хлеба с мозгами и ветчиной переложить на блюдо, вокруг разложить тушенные в сливочном масле грибы. Украсить зеленью.

Тушеное говяжье сердце

500 г говяжьего сердца, 1 ст.л. муки, 1 луковица, 2 ст. л.

томата-пюре, 2 ст.л. 6 %-ного уксуса, 1 ч.л. сахара, 2 ст.л. растительного масла, соль, лавровый лист.

Нарезанное небольшими кусками и посоленное говяжье сердце обжарить в масле на разогретой сковороде. В конце жаренья посыпать мукой, жарить еще 1–2 мин. Для тушения сложить куски в небольшую кастрюлю. Добавить 1,5 ст. бульона или горячей воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 2–3 часа.

На сковороде поджарить мелко нарезанный лук, добавить томат-пюре, уксус, сахар, лавровый лист, потушить. За полчаса до готовности сердца влить этот соус в кастрюлю с сердцем, посолить.

Легкие в соусе

500 г легких, 2 ст.л. маргарина, перец, 1 ст.л. муки, 2 луковицы, соль, 1,5 ст. бульона, 100 г сметаны или 2 ст. молока, зелень.

Вымоченные легкие нарезать и отварить в подсоленной воде, остудить и мелко изрубить или пропустить через мясорубку. В маргарине потушить нашинкованный лук, муку (до золотисто-желтого цвета), добавить бульон, сметану или молоко и варить соус 5–6 мин. Затем смешать измельченные легкие с соусом, посыпать зеленью.

Желудок под овощным соусом

500 г желудка, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, ломтики сельдерея, 1 ст.л. маргарина, 1 ст. л. муки, 1 ст.л. томатной пасты или 2–3 ст.л. сметаны, 2 дольки чеснока, соль, перец, лавровый лист, сахар.

Очищенный желудок положить в холодную воду, посолить и варить 4–5 часов. В конце варки положить коренья, овощи и пряности. Отваренный желудок нарезать брусочками.

Приготовить соус: растопить маргарин, всыпать муку и, помешивая, жарить, пока мука станет чуть желтоватой. Затем добавить томатную пасту, несколько позднее — протертые сквозь сито овощи и столько отвара, чтобы соус получился достаточно густым. К соусу добавить изрубленный и растолченный чеснок, прогреть 10 мин., приправить солью и небольшим количеством сахара.

г. Вилковыск.

От Елены ТУТОВОЙ

Котлеты из ливера

По 0,5 кг легкого и свиной печенки, 1 почка, 0,5 сердца, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 3 клубня картофеля, 2 ст.л. манной крупы, 0,5 ст. муки, 1 ч.л. мясной приправы «Роллтон», соль и перец — по вкусу.

Ливер и овощи пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, манную крупу, дать постоять 10 мин. Всыпать муку и приправу, тщательно перемешать. Выкладывать ложкой и жарить в растительном масле на медленном огне в течение 10 мин. с каждой стороны.

с. Быканово Курской ми.

От Елены АЛЕКСАНАРОВСКОЙ

Фляки по-варшавски — рубец

1 кг говяжьего рубца, 400 г овощей, 500 г говяжьих костей, 60 г жира, 30 г муки, мускатный орех, красный перец, черный перец, имбирь, майоран, соль, 50 г сыра.

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, вычистить солью и щеткой, снова промыть, 2–3 раза залить холодной водой, вскипятить, затем обдать рубец холодной водой. Из костей сварить бульон, 0,5 л готового бульона отлить, в оставшийся — положить рубец и варить до мягкости, положив в конце варки половину овощей (морковь, лук и т. п.). Рубец варить примерно 4 часа. Оставшиеся овощи нарезать соломкой, добавить 0,5 ст. воды, жир и тушить под крышкой до мягкости. Подрумянить до светло-золотистого цвета муку, добавить холодный бульон (0,5 л) и вскипятить. В приготовленный соус положить готовый, нарезанный тонкими полосками рубец, тушеные овощи, посолить, приправить по вкусу перцем и мускатным орехом. Отдельно подать натертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран,

г. Минск.

От Риты БОНДАРЕНКО

Традиционное блюдо — мясо с картошкой каждая хозяйка готовит по-своему. Кто-то обжаривает до хрустящей корочки, кто-то в духовке запекает. Мне больше всего нравится мясо по-адыгейски. Секрет аромата — приправа хмели-сунели и чесночная смесь. Мясо получается очень

мягким, а картофель пропитывается бульоном. Сытно и вкусно.

Мясо по-адыгейски

В глубокой сковороде обжарить в **растигельном масле** измельченный **репчатый лук** (побольше). **Мясо** (лучше свинину) порезать соломкой, посолить, посыпать **красным молотым** перцем и добавить **хмели-сунели.** Перемешать с луком, подлить немного бульона, приготовленного из **бульонного кубика,** тушить, накрыв крышкой, 20 мин.

Картофель очистить, разрезать на 5–6 долек. В сковороде отодвинуть мясо с луком в одну сторону, а на освободившееся место положить картофель, который нужно посыпать **чесночной смесью (мелко порезанный и растертый с солью и перцем чеснок).** Подлить еще немного бульона и тушить до готовности картофеля.

Подавая, в центр блюда выложить мясо, а по краю — картофель.

п. Пролетарий Новгородской обл.

Хранение мяса

• Мясо и колбаса особенно подвержены порче, прежде всего, когда нарезаны порционно: ведь в этом случае большая площадь поверхности среза предполагает прекрасные условия для размножения бактерий, вызывающих порчу продуктов. Фарш не должен храниться в холодильнике более полудня.

• При хранении сырого мяса и битой птицы придерживайтесь следующего правила: купленные в достаточно свежем виде, эти продукты в охлажденном состоянии хранятся два дня. Этот срок можно увеличить до 4-х дней, если продукты хорошо упакованы и помещены в холодильник (при 0 град.).

• Хорошо упакованные вареные колбасы и сосиски, а также ветчина без проблем сохраняются в холодильнике до трех дней, а при 1 град. — даже до пяти. Неразрезанный батон сырокопченой колбасы охлаждать не обязательно. Однако нарезанную колбасу необходимо хранить в холодильнике.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!